

PLA IDRES

LIFESTYLE

Año 02 | N° 13 | 2025

ANTONELLA & XIMENA

12 años de amistad y seguimos creando

PORSCHE



CAMBIA TU CHISPA, NO TU FUEGO.

El nuevo Macan totalmente eléctrico.
Keep your essence.



Configura el tuyo.





INTIPALKA

NACIMOS BAJO EL SOL

T O M A R B E B I D A S A L C O H Ó L I





C A S E N E X C E S O E S D A Ñ I N O



motorola
razr⁵⁰
FAMILY

BUTRICH

Llévate un accesorio **BUTRICH**
de **edición limitada**, por la compra
de un smartphone de la familia Razr 50.

Incluye
moto buds⁺

SOUND BY
BOSE



Stock, lo que ocurra primero. Stock Motorola Razr 50 Ultra 18 unidades. Stock Motorola Razr50: 6 unidades. Cada compra recibirá gratis un case porta celular Motorola y un strap exclusivo de la colaboración. El color puede presentar variaciones en su tonalidad con el uso, dependiendo de su manipulación y exposición a luz directa.

Los blancos están de moda

Siempre se dijo que Argentina no era tierra de blancos. Al menos eso escuchaba en catas con algunos colegas. Pero esta afirmación viene cayendo en saco roto desde hace años, cuando los vinos blancos argentinos comenzaron a cosechar puntajes soñados en cuanto concurso se presentaban. Hoy, hablar de blancos rioplatenses es sinónimo de calidad. Y particularmente una bodega que le ha puesto un especial enfoque en este tipo de vino es Nieto Senetiner, que en todas sus líneas se nota el buen trabajo que realizan. Para los que no están familiarizados con esta firma, hay que mencionar que es una bodega argentina referente en el mundo, por la cercanía al consumidor, su alto prestigio y una fuerte tradición familiar. El recinto se encuentra en el corazón de Luján de Cuyo, en el Valle de Vistalba, a 900 metros sobre el nivel del mar. Históricamente conocida como Primera Zona, Luján de Cuyo se destaca en la provincia de Mendoza por sus condiciones extraordinarias para el óptimo desarrollo de uvas de alta calidad.

Conscientes del valor que representan los viñedos, esta ubicación estratégica les permite abastecerse de la materia prima necesaria para elaborar nuestros vinos. Las características particulares del suelo y del clima de las casi 400 hectáreas en Luján de Cuyo, sumados al expertise de su gente en la elaboración de grandes vinos, permite que cada variedad de uva encuentre su máxima expresión. Allí entra a tallar el arte de Santiago Mayorga, el joven enólogo que viene destacando en la vitivinicultura argentina. Todo comienza con su línea Don Nicanor Chardonnay, que nace en los viñedos de Uco y pasa 10 meses en barricas de roble francés para el 50% del vino. De color amarillo con reflejos verdosos, expresa elegantes aromas a flores blancas, cítricos y tropicales. Aparecen algunas notas de manteca y caramelo provenientes de su paso por madera. En boca es amable, fresco y untuoso. En esta línea también está el Gewürztraminer. Aquí se inspiraron buscando un vino blanco dulce natural, y que sea gastronómico. A la vista, presenta un atractivo color amarillo acerado. En nariz, sus aromas son de flores blancas, agua de azahar, miel y mineralidad. Es complejo, pero a la vez sutil y elegante. En boca tiene una buena relación de azúcar y acidez que le da frescura y largo fi-

nal. Presenta muy buen cuerpo gracias a su guarda en barricas de roble usadas que le dan longevidad.

De allí pasamos a la línea Nieto Senetiner Reserva, donde resalta un semillón proveniente de Tupungato. Este vino pasa 10 meses de fermentación en barricas para el 30% del vino. Tiene un color amarillo verdoso. En nariz presenta delicadas notas a flores blancas, frutas cítricas, hierbas frescas y notas minerales. La madera está muy integrada, pero le aporta volumen y textura en boca. Es un vino fresco y complejo. Posteriormente pasamos a la línea Nieto Senetiner. Allí destaca el Bend Collection. Es un blend de 30% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay, 20% Viognier y 20% Semillón. Tiene un color amarillo verdoso y brillante. En nariz se aprecian notas a flores blancas, hierbas, cítricos y frutas tropicales. Es un vino muy complejo y fresco. En boca su acidez marca frescura y vibrancia, asimismo tiene buen cuerpo y un largo final. Un vino con amplias opciones de maridaje. Cabe destacar que en esta línea también hay un rosado llamado Believe Rosé, que es un blend de malbec y pinot noir. Tiene un color rosa pálido tipo piel de cebolla. Sus aromas recuerdan a la manzana roja, flores blancas y frutas cítricas. En boca es fino, filoso y refrescante. Ideal para la cocina peruana.

En la línea Nieto Senetiner sobresale un chardonnay que pasa seis meses en contacto con madera. Es un vino amarillo claro con tintes verdosos. Se destacan sus aromas a frutos tropicales como el mango, además de la frescura cítrica de sus aromas. En boca denota su paso por barricas con notas cremosas, acidez refrescante y final largo. Hay que mencionar que en la línea Emilia, tienen también un chardonnay, un sauvignon blanc, un moscatel dulce y un rosé dulce. En la línea Fran también se puede disfrutar de un chardonnay. ¡Salud con los blancos!



John Santa Cruz Manco
Director

Decanter

WINES OF THE YEAR 2023

Juvé & Camps

RESERVA
DE LA FAMILIA

BRUT NATURE
GRAN RESERVA



Importado y Distribuido por
L.C. GROUP SAC

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

CONTENIDO



18

12 AÑOS DE AMISTD
Y SEGUIMOS
CREANDO



24

LA NUEVA ERA
DE JELY



28

CINE Y PASIÓN



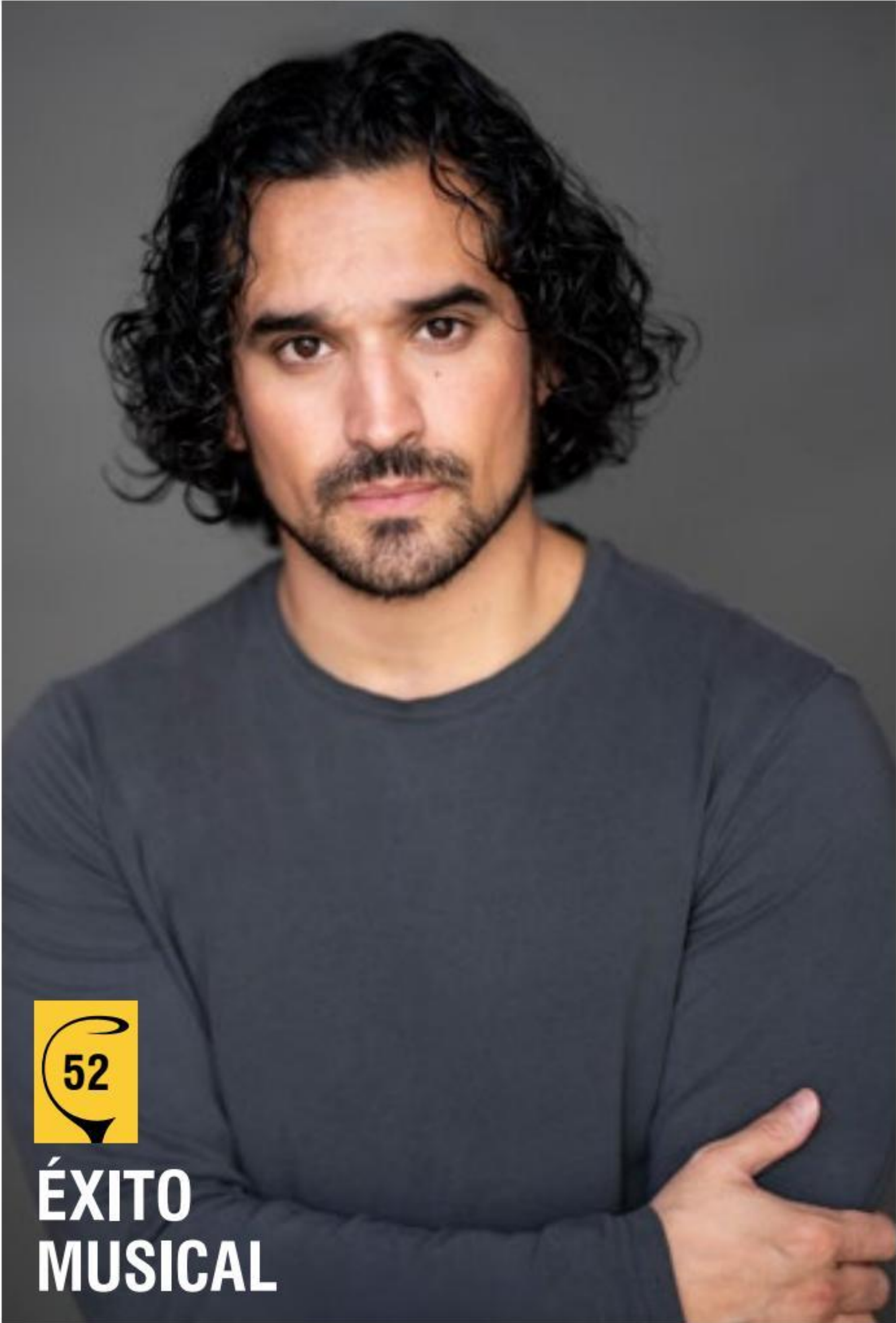
42

CASA
ANCONA



46

REFUGIO
IDEAL



52

ÉXITO
MUSICAL

Merchandising sostenible con proposito

La Cholisima



📷 @lacholisima

✉ lacholisima@gmail.com

☎ 940204341



64

VINOS SIN
MAQUILLAJE



68

VINOS DE
FAMILIA



72

MATICES
DEL MALBEC



78

CATENA ZAPATA:
ÉXITO ROTUNDO



82

EL MOMENTO DEL
VINO ESPAÑOL



86

LA MAGIA
DE LEYDA



92

EAS SE IMPONE
EN PERÚ



96

TEMPLO
DEL WHISKY



100

BIJOU:
JOYA ESCONDIDA



106

GRAN Kafa SE
APODERA DE LAS
BARRAS



110

25 AÑOS DE
JUVE & CAMPS



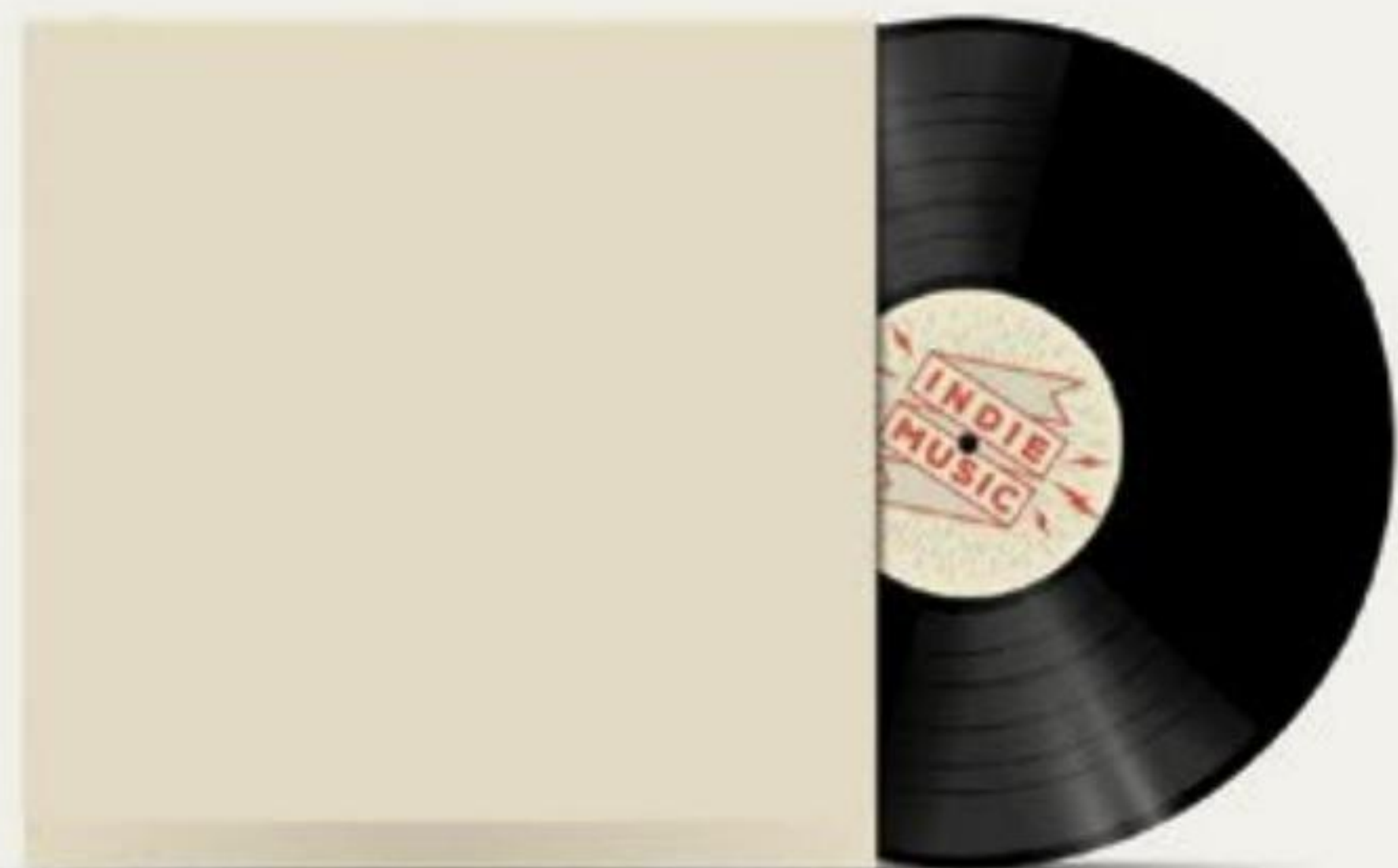
126

EMBLEMA
CRIOLLO



drink responsibly

LA MATERIA



NO SE CREA NI SE DESTRUYE



SOLO SE TRANSFORMA



RE CICLAMOS
UTILIZAMOS

Relojes hechos con discos de vinilo. Descubre estos y más productos originales ingresando a:

www.dientedeleon.pe



STAFF

Director General
John Santa Cruz Manco

Editora General
Valeria Isabel Burga Bobadilla

Editora Web
Fabiana Deekes Ibárburu

Diseñador Gráfico
Gustavo Panta Vera

Redactores
Alex García
Facundo Carrasco
Milagros Casas I.
Samuel Hurtado
Aaron Plasencia
Sara Rios

Producción
Joaquín Cruzado
Pilar Lopez
Juan Paul Manco
Jean Perez Centeno
Claudia Aguilar
Jacqueline Torres

Fotografía
Jaime Cuellar
Cristhian Cisneros
Mia Pinedo
Samantha Robles
Santiago Rodriguez
Daniel Yong

Webmaster
Erick Cajas

Community Management
Valeria Infante
Ximena Vilela
Luvanné Yaranga

Columnistas
Claudia Aguilar
Karen Alvarez
Rosa Bonilla
María Elena Cárdenas
Silvia de Tomás
Soledad Marroquín
Livio Pastorino
Jasmine Rincón
Juan Pablo Robles



Foto de portada:
Joaquín Cruzado

BILLABONG

x Tudela Draws
BTF



Chasing Moments

Celebramos esos instantes que solo el mar puede dar. Inspirada en los colores y la vibra del amanecer al atardecer, esta colección trae toda la libertad y conexión que el surf representa. Junto a Bruno Tudela, mezclamos arte y mar en diseños que capturan lo mejor de cada ola.



BILLABONG.PE

ENCUÉNTRANOS EN:

- Jockey Plaza
- Real Plaza Salaverry
- Boulevard de Asia



THRILLER COLOMBIANO

Netflix acaba de lanzar el tráiler oficial y arte promocional de *Medusa*, el nuevo thriller colombiano que promete mantener a los espectadores al borde de sus asientos. Con un elenco de primer nivel, que incluye a Juana Acosta y Manolo Cardona, esta serie desentrañará los oscuros secretos de la familia más poderosa de Barranquilla. Bajo la dirección de Felipe Cano y María Gamboa, la serie cuenta con un elenco de estrellas que, además de Acosta y Cardona, incluye a Sebastián Martínez, Carlos Torres, Diego Trujillo, y Mabel Moreno. Con la costa Caribe colombiana como escenario, *Medusa* revelará que cada secreto tiene un precio y nadie está exento de su pasado.



IDEAS VERDES

Con el propósito de fomentar un estilo de vida más sostenible, Casai-deas ha lanzado su campaña «Ideas Verdes», diseñada para ayudar a los consumidores a adoptar prácticas responsables que contribuyan al cuidado del medio ambiente. La campaña incluye una serie de productos ecoamigables que, además de ser funcionales, promueven la reducción del uso de plásticos y el reciclaje en la vida cotidiana. La campaña «Ideas Verdes» de Casai-deas tiene como objetivo educar a los consumidores sobre la importancia de estas acciones y ofrecer soluciones prácticas que se alineen con la sostenibilidad.



HIT DEL VERANO

La 'it girl' del pop latino y ganadora del Latin GRAMMY, Ela Taubert, lanza su primer tema del 2025, «¿Es en serio?», en colaboración con uno de los productores y compositores más legendarios de la industria musical, Max Martin. A través de una narrativa que combina vulnerabilidad y sarcasmo, Ela construye una balada sobre el amor, la confianza, el valor propio y las promesas vacías de una pareja. Inspirada en la Teoría de Febrero—concebida por Ela y popularizada en TikTok—que sugiere que durante este mes la vida amorosa de una persona puede dar un giro de 180 grados, el sencillo ofrece un viaje emocional lleno de reflexiones.



COLECCIÓN ATREVIDA

H&M, en colaboración con Warner Bros. Discovery Global Consumer Products y Alex Bovaird, diseñadora de vestuario de la tercera temporada de la serie original de HBO® «The White Lotus», presentan una exclusiva colección de ropa de mujer inspirada en la exitosa serie de HBO®. Esta cápsula busca capturar la esencia del glamour y la ostentación de unas vacaciones en un resort de lujo. Justo a tiempo para el estreno de la tercera temporada, la colección estará disponible en tiendas H&M seleccionadas de todo el mundo, incluyendo la tienda de Larcomar en Perú, y online desde el 20 de febrero de 2025.

CRETA GRAND 2025

La New CRETA Grand 2025 de Hyundai aterriza en Perú, redefiniendo el concepto de SUV familiar con su diseño moderno, tecnologías de vanguardia y un confort excepcional. Con 7 asientos y un espacio interior optimizado, esta SUV es perfecta para quienes buscan una combinación de estilo, funcionalidad y seguridad. La New CRETA Grand combina estilo y robustez con una parrilla cromada negra y faros LED cuádruples, que ofrecen una imagen imponente y sofisticada. Sus aros de aleación de 17" y 18", junto con la opción de colores como Blanco Atlas, Gris Titán Metálico, Esmeralda Robusta Perlado y combinaciones bitono, le dan una estética moderna y personalizada a esta SUV.



CREANDO HISTORIAS

Con ubicaciones privilegiadas y un enfoque en la excelencia del servicio, los hoteles Pullman en Lima son el destino que amplía tus horizontes y conecta a las personas para compartir experiencias inesperadas. Los hoteles Pullman Lima Miraflores y Pullman Lima San Isidro han redefinido el concepto de hospitalidad en la ciudad, destacándose como mucho más que alojamientos de alto nivel. Un espacio multifacético impregnado de cultura, diseñado para brindar el ambiente que deseas, con una comodidad superior cuidadosamente sintonizada con cada huésped. Actividades especiales durante fechas clave como Semana Santa o el Día de la Madre, próximos a celebrarse, aseguran que encuentres una opción que se ajuste a tus necesidades, convirtiendo cada visita en un recuerdo inolvidable para locales y viajeros internacionales.



PASIÓN POR EL GOLF

En una muestra de compromiso social, Porsche Perú se unió a la quinta edición del «Abierto de Golf Claro», un torneo que reunió a los mejores golfistas del país con el objetivo de apoyar a la Asociación Red de Corazones, una organización que brinda ayuda a personas en situación de extrema necesidad, afectadas por problemas de salud y pobreza. El evento se llevó a cabo el pasado viernes 14 de febrero en Asia Golf, con la participación de más de 120 golfistas que compitieron en una jornada llena de emoción y solidaridad. El torneo no solo permitió disfrutar del deporte, sino también generar un impacto positivo en la vida de aquellos que más lo necesitan, a través de una colaboración directa con la Asociación Red de Corazones.

DOG FRIENDLY

Aranwa Hotels Resorts & Spas ha marcado un nuevo hito en el sector turístico, al convertirse en la primera cadena hotelera en Perú en contar con un circuito de agility canino. Esta innovadora propuesta, disponible en su emblemático hotel de Paracas, está diseñada para ofrecer a los viajeros con mascotas una experiencia única, siendo los únicos en la región con esta instalación. El circuito de agility, desarrollado en un área de 210 m², ha sido diseñado con precisión para satisfacer las necesidades de esparcimiento de los perros. Este espacio no solo busca entretener a las mascotas, sino también mejorar su bienestar y fomentar su actividad física, destacando a Aranwa como un pionero en la hospitalidad dog-friendly.



“12 AÑOS DE AMISTAD Y SEGUIMOS CREANDO”

Antonella León y Ximena Galiano vienen creando contenido en redes sociales y manteniendo una amistad sólida durante 12 años. A puertas de que Antonella sea madre por primera vez y Ximena cada vez más enfocada en sus diversos proyectos; nos conceden esta entrevista por el Día de la Mujer.







¿Cómo se conocieron y formaron su amistad?

Ximena: En nuestro salón de cachimbos. Estudiamos Comunicaciones. Nos hicieron presentarnos y decir a qué especialidad nos íbamos y quiénes éramos. Me acuerdo de haber visto a Antonella, cuando dijo que quería ir a periodismo deportivo. Nos dimos cuenta que nuestro sentido del humor era igualito desde el primer momento. Terminó la clase y nos fuimos caminando juntas.

Antonella: Creo que lo que nos unió al final fue eso, el chiste y nuestro sentido del humor. Somos chicas que han elegido reírse de lo que la vida les va poniendo en el camino, ambas vemos el mundo con mucha gratitud y eso hace nuestra amistad auténtica. Ya vamos más de 12 años juntas.

Ximena: De hecho, a nosotras también nos vinculó mucho la pérdida porque mi papá falleció antes de que yo nazca y su mamá estaba con cáncer en ese entonces. Entendíamos el dolor desde otro nivel.

¿Cómo surgió la idea de generar contenido en redes sociales?

Antonella: Empezó en la universidad. No estaba feliz con mis

prácticas profesionales de entonces. Me acuerdo que, en el baño del C, el pabellón de comunicaciones, le dije a Xime que dudaba de permanecer allí. Me convenció de que era el momento para intentarlo, pues no teníamos una responsabilidad tan grande como para priorizar el trabajo.

Ximena: Cada una empezó a crecer, pero también éramos un grupo en donde estaban más chicos. Había hombres haciendo humor en Perú en Instagram y en Facebook, pero no mujeres. Ambas, por nuestro lado, comenzamos a experimentar. Cada integrante del grupo tenía su página y en general su esencia, sin embargo, cuando nos juntábamos y hacíamos guiones, aunque sea una vez por semana, todos salíamos en los videos.

¿Qué proyectos desarrollan actualmente?

Antonella: Ahora mi proyecto es gestar. Siento que el contenido se va acomodando a la etapa de vida en la que estás en ese momento.

Ximena: Sigo contando historias en redes y actuando en proyectos en obras, televisión y cine. Este año voy a estar en una obra de teatro que ya próximamente se los contaré. He participado en

una película y actualmente en Pobre Novio de Latina.

Antonella, cuéntenos cómo va tu proyecto de embarazo

Lo recibo de una manera muy positiva porque he trabajado en conocerme a mí misma y escoger bien a una pareja. En el momento en que llegó Diego supe que podíamos construir una familia. No esperábamos que fuese tan pronto, pero es algo que sí queríamos en un momento de la relación. Nos sentimos listos, conectados y comprometidos. Mi hija se va a llamar Azul. Desde que era niña escogí ese nombre.

¿Cómo le contaste que estabas embarazada? Ximena, ¿cuál fue tu reacción?

Antonella: Con Diego decidí no contar nada hasta pasar los tres meses para poder reflexionar en conjunto sobre lo que estaba pasando como futuros padres. De hecho, Xime fue la segunda amiga en enterarse.

Ximena: Fuimos a almorzar después de un tiempo sin vernos. Nos actualizamos. En ese momento estaba soltera, había terminado mi relación unos meses antes. Le conté mis dramas hasta que me dijo que tenía un regalo que me trajo de Cusco. Sacó la

ecografía de la cartera, me estaba grabando y yo no podía creerlo.

¿Se vienen proyectos en conjunto?

Ximena: Hemos tenido muchos 'hijitos'. Antes tuvimos un podcast y nuestra marca de accesorios de playa. De por sí, siempre creamos contenido juntas y en algunos casos con marcas. Nuestro contenido va por el lado de acompañamiento. No tenemos ninguna intención de que nos perciban como moralmente perfectas ni políticamente correctas. Nos mostramos como amigas y así nos ven, pues es una amistad desde el amor.

¿Cuál es la mejor anécdota que tienen juntas?

Antonella: Nuestros padres eran estrictos. Hubo un fin de semana que coincidió con fin de parciales y ellos se fueron de viaje coincidentemente. Tuvimos un fin de semana de locura en el sentido de que no solo salimos un día, sino que salimos tres días hasta cansarnos.

Ximena: Literalmente, al final acabamos juntas en casa comiendo papitas.

Ahora que viene el Día de la Mujer, ¿qué mensaje le darían a quienes consumen su contenido?

Antonella: Para que llegue lo que quieres tienes que hacer espacio y eso implica despedirse de muchas cosas que ya no van más con la vida que anhelas. Invierte tiempo en conocerte, viaja y pasa tiempo contigo misma para que en el momento que lleguen retos o algo más grande en tu vida, como es mi caso: tener a mi hija, estar preparada para ello. Me conozco, he vivido y estoy muy feliz y emocionada por lo que viene.

Ximena: Muchas veces nos aferramos a una idea o a un plan de lo que quieres de tu vida. Siento que Dios me regaló la oportunidad de que mi vida sea totalmente diferente a lo que yo esperaba y, precisamente por eso, no me resistí al cambio, sino que me dejé llevar por la ola. En el cambio está la transformación. Si no hay transformación, no hay historia. Estoy feliz de compartir mi historia con Anto, pues ella sigue siendo un personaje principal en mi vida.



**PRODUCCIÓN:****DIRECCIÓN GENERAL**

Jean Perez Centeno @sspicy.pissces

FOTOGRAFÍA

Joaquín Cruzado @joaquin_cruzado

ENTREVISTA

Valeria Burga @valeriaburga26

FILMMAKER

Juan Paul Manco @juan_paul_jp

STYLIST

Claudia Aguilar @clau.quinn

VESTUARIO

La Atelier @laatelier_peru

MAQUILLAJE

Pilar Lopez @pilarlopezmakeup

PEINADO

Jacqueline Torres
@jacquelinetorres_hair

ACCESORIOS

Joyas & Tiaras de Gloria
@joyasytiarasdegloria

LOCACIÓN

Novotel Lima San Isidro



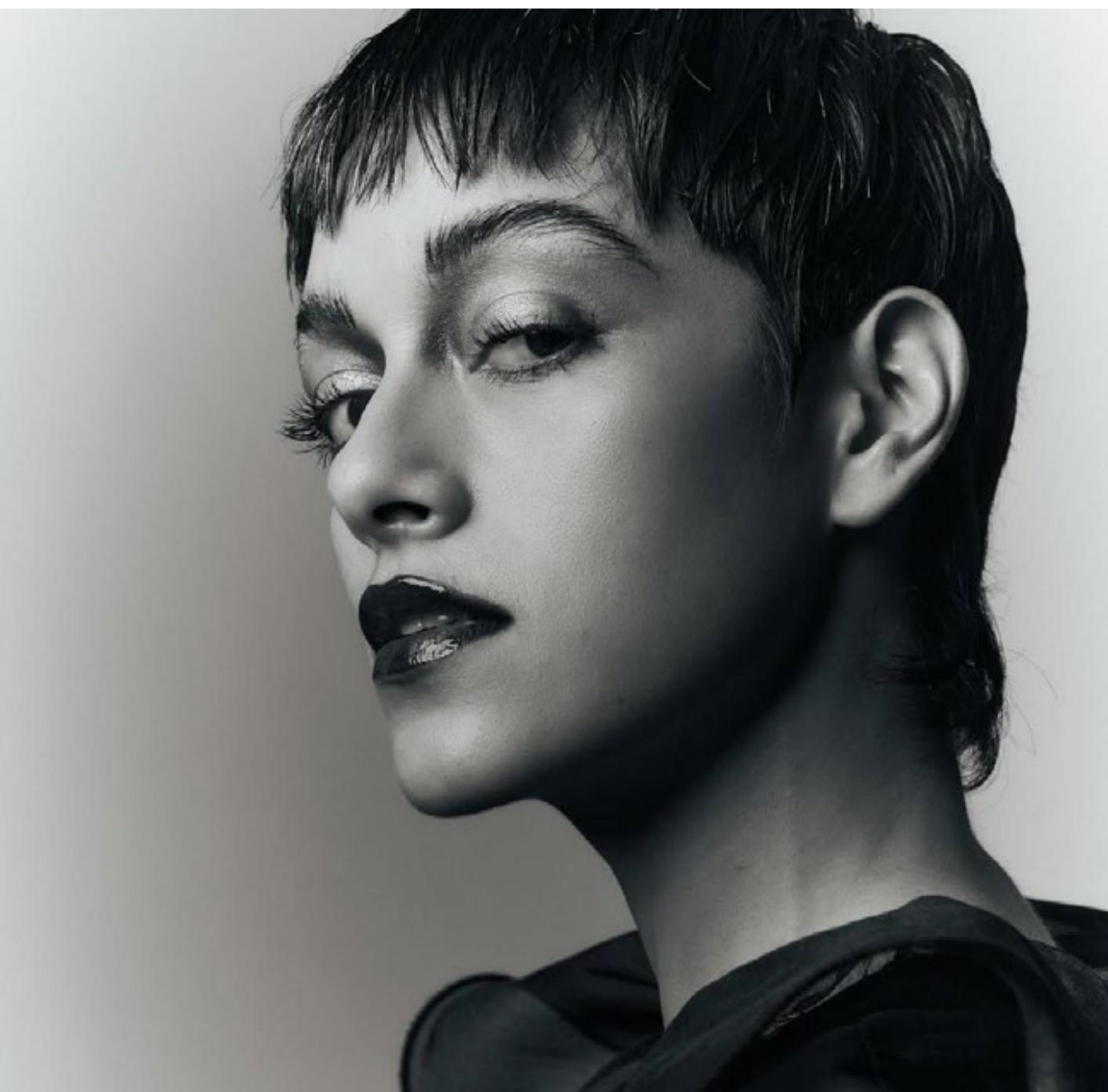
LA NUEVA ERA DE Jely

La actriz Jely Reategui regresa a las tablas y ofrece una mirada profunda a su papel en la segunda temporada de la obra 'Los Caracoles' en el Nuevo Teatro Julieta, donde comparte su experiencia sobre la construcción de su personaje, la conexión con el elenco y la relevancia del teatro en nuestra sociedad.

Escribe: Sara Ríos

«Soy egresada de Comunicaciones, pero cuando terminé de estudiar mi carrera comencé a incursionar en la actuación porque conecté más con este arte», revela. Jely Reategui es una actriz con un gran talento, quien ha logrado participar en diversos proyectos televisivos y teatrales.

En esta oportunidad, nos cuenta sobre su interpretación en la



obra 'Los Caracoles' en el Nuevo Teatro Julieta. «La obra la dirige un gran amigo y colega, Manuel Gold. Es una de las personas con quien más he actuado en mi vida. No dudé en aceptar el proyecto tras ser convocada por él», expresa.

Bajo la producción de la Ira Producciones, 'Los Caracoles' es una obra escrita por Julio Ramón Ribeyro y cuenta con la participación de Jely Reategui, Miguel Iza, Renato Rueda, Sebastián Monteghirfo y Gisela Ponce de León. «Trata de dos hoteles que se encuentran en disputa por lograr la mayor cantidad de clientes y convertirse en el mejor».

La artista peruana revela que la obra se estrenó el año pasado. Aunque la primera parte fue una temporada corta, la puesta en escena tuvo un buen recibimiento por parte del público. «Espero que nos vaya mejor que la primera. Siempre están las ganas de que nuestro trabajo sea bien recibido».

Reategui se sinceró al hablar sobre la preparación de sus personajes. «Interpreto a Zacarías, asistente del gerente de un hotel, y a Aquiles Bombet, dueño de otro hotel. Ambos papeles son distintos. Hago mi calentamiento y preparo mi cuerpo para interpretar a estos dos personajes», dice.

«Son actores que admiro muchísimo. Tuve la oportunidad de trabajar con todos anteriormente. Con Gisela y Sebastián trabajamos juntos en 'Fragmentos'. Con Miguel y Renato en 'Incen-

dios'», menciona sobre su experiencia trabajando al lado de sus compañeros de escena.

Jely Reategui invita a los espectadores a ver la obra que va de

jueves a domingo a las 8:00 pm. «El teatro es importante porque es el reflejo de la sociedad. Es uno de los pocos espacios donde realmente puedes sumergirte en una historia y te desconectas del exterior», culmina.



CINE Y PASIÓN

En una conversación exclusiva, el talentoso actor argentino Felipe Ramusio Mora nos cuenta todos los detalles detrás del exitoso proyecto cinematográfico 'La Sociedad de la Nieve', cómo conectó con su personaje, las emociones que experimentó durante el rodaje y más.

Escribe: Sara Ríos

Felipe Ramusio Mora tomó la decisión de incursionar en la actuación tras pisar los escenarios de su colegio. El artista argentino nos relata sobre los desafíos de interpretar a su personaje en la exitosa película cinematográfica 'La Sociedad de la Nieve', las emociones que despertó el proyecto y cómo fue su experiencia trabajando con

el talentoso equipo detrás de esta producción. «Estudiaba actuación en el colegio. Después comencé a tomar clases con un profesor de teatro, demasiado conocido en Buenos Aires. A raíz de ese taller él me recomendó a una audición para una película y me quedé con el papel. Desde ahí comencé a actuar», narra sobre sus primeros pasos en la actuación.





Para Felipe, la actuación tiene un peso fundamental en su vida y destaca la importancia de prepararse en este arte. «En el último tiempo me dio un gran respeto por la disciplina. Debemos de dar lo mejor a pesar de que puedes estar cansado o incómodo», expresa. 'La Sociedad de la Nieve' es una película que generó revuelo en redes sociales tras estrenarse en Netflix y en las

pantallas grandes. Ramusio nos cuenta cómo se sumó al elenco de la cinta. «Había trabajado en otra película 'El Coral'. En ese proyecto había conocido a María Laura Berch, una coach de actores. Ella me mandó el casting durante la pandemia».

«Fue una hermosa experiencia. Un proceso largo del que aprendí mucho», asegura. Además,

cuenta el detrás de cámaras de la película al lado de sus compañeros de escena y el director. «Fue difícil. Nos tomó mucho trabajo emocional, mental y físico. También nos enseñaron lo importante que es el grupo humano para trabajar en equipo. El director fue un gran líder en el set de grabación. A él lo mirabas dentro de la nieve, con la cámara y metido dentro de la cancha», agrega.

Felipe dio vida a Diego Storm, un



personaje que no tuvo la dicha de regresar a casa luego de la tragedia en 'La Sociedad de la Nieve'. «Fue intenso, porque me dieron una gran mochila al dar vida a alguien que no ha vuelto y tenía una familia». Durante las filmaciones, Ramusio confiesa que junto al elenco lloraban demasiado. «A veces te quedas en la montaña. Terminabas tus escenas y te quedabas viendo las de tu compañero. Era emocionante porque se te caía una lágrima».



'La Sociedad de la Nieve' tuvo un rotundo éxito porque fue nominada en los Premios Oscar en la categoría Mejor Película Internacional y Mejor Maquillaje y Peluquería. «Me dio una alegría, porque es un reconocimiento importante para una historia filmada en España, con actores argentinos y uruguayos, con un equipo técnico español y con una coach argentina. Es un orgullo».

El pasado 22 de febrero, Felipe Ramusio regresó a Perú para ofrecer una charla de actuación. «Hablamos de cine y todo lo que conlleva hacer una película». Finalmente, el actor se despide revelando que estrenará una próxima cinta con una coproducción de Argentina y Perú. «Es un proceso interesante que filmamos hace unos meses y este año se estrena»



Por Samuel Hurtado Cárdenas*

Marzo será un mes impresionante. No lo digo porque arranca la época escolar o porque se viene mi cumpleaños, sino porque después de tantos años de espera tendremos nuevamente una serie centrada en uno de mis superhéroes favoritos: Daredevil. Para algunos quizá un personaje desconocido, pero para otros uno de los más 'god' que hay por sus clásicas historias y lo que realmente representa. Matthew 'Matt' Murdock, oriundo de la ciudad de Hell's Kitchen es un abogado que de día se especializa en defensa legal junto con sus colegas Foggy Nelson y Karen Page, al mismo tiempo que ayuda a otras personas con superpoderes dentro de la ciudad de Nueva York.

Daredevil es un ícono dentro de las viñetas de Marvel Cómic y uno de los más queridos en el UCM (Universo Cinematográfico de Marvel), puesto que su estilo callejero, realista e introspectivo es uno de los que más se resalta en esta línea. Pero no todo fue color de rosas para el personaje. En 2015, Marvel cede al justiciero a la plataforma Netflix para que pueda desarrollar una serie centrada en el personaje y sus vastas cruzadas callejeras. La primera temporada fue todo un éxito a tal punto de que la crítica llenó de elogios a Charlie Cox (quien interpreta al superhéroe) y el tono oscuro y adulto de la narrativa. Tras todo esto se les dio luz verde a dos temporadas más, las cuales adaptarían hasta la conocida historieta 'Born Again' (claramente la tercera temporada tiene estos guiños). Muy aparte de su cruzada personal, Daredevil uniría fuerza con The Defenders en un evento/crossover generando mucha expectativa para el futuro.

Sin embargo, como cité al inicio, no todo fue color de rosa. Para el 2018 hubo muchos cambios de 'la casa de las ideas' y sorpresivamente Netflix y Marvel anunciaron la cancelación de una cuarta temporada, dejando así entristecidos a más de uno (me incluyo). Al parecer, luego de esto ya no volveríamos a ver al personaje. Meses después, un movimiento llamado #SaveDaredevil salió a la luz reuniendo más de 300.000 firmas alrededor del mundo e increíblemente sucedería lo impensado. Para el 2020, un año en donde el mundo se vio azotado por una pandemia,

una noticia de esperanza llegó: Kevin Feige, presidente de Marvel Studios, se puso en contacto con Charlie Cox y le ofreció volver a ponerse el traje y unirse al amado Universo Cinematográfico de Marvel siendo parte de un legado de historias, ya sea de forma individual o en conjunto con los héroes de la línea principal.

Matt Murdock volvió después de mucho tiempo y su primera aparición fue en la tercera película del trepamuros, Spider-Man: No Way Home, obteniendo una escena en donde defiende a un caótico Peter Parker. Probablemente esto no fue solo casualidad porque, cabe los rumores, ambos personajes se volverán a unir para luchar palmo a palmo en una cuarta entrega del arácnido. Posterior a ello, Daredevil tuvo aparición en dos proyectos más: She-Hulk y Echo, en donde vimos ciertas pinceladas de lo que el personaje brindaba en su propio show de Netflix años atrás. Dentro de toda esta escaramuza, lo que era un secreto dejó de serlo, puesto que se confirmó una nueva serie para Daredevil, la cual tendría como título Born Again y no descanonizaría los eventos del pasado, sino que más bien continuaría esa línea, dejando claro que lo que sucedió antes tendrá grandes repercusiones para lo que viene.

Para lo que se revela esta columna y con episodio doble, 'Daredevil: Born Again' ya estará iniciando una nueva era dentro de sus historias y esto podrá ser visible a través de Disney Plus. Ahora, en líneas generales, esto me emociona mucho porque, como mencionaba al inicio, este estilo suburbano, callejero y underground es lo que le viene bien a Marvel Studios que intenta reponerse de los últimos años grises que ha tenido tanto a nivel de cine como en televisión. ¿El trabajo del diablo ha terminado? Veremos qué nos depara esta serie que viene rodando segunda temporada y se perfila como uno de los pilares de esta nueva era.



Periodista de cine
@cinesamu



Herencia **El Bellini original**



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



EXPO.TEC

Por Juan Pablo Robles

En el emocionante universo de los videojuegos, cada lanzamiento es una promesa de experiencias nuevas y cautivadoras. Desde los mutantes con garras de adamantium hasta los vastos mundos de fantasía, este año viene cargado de títulos que no solo redefinirán el género, sino que también nos sumergirán en historias épicas y emocionantes. Aquí te presentamos algunas de las novedades más esperadas.



MARVEL'S WOLVERINE

De los genios detrás de Marvel's Spider-Man, llega una aventura protagonizada por uno de los personajes más icónicos de Marvel. Exclusivo para PS5, este juego nos promete acción pura con el mutante de garras retráctiles y esqueleto de adamantium.

LOST SOUL ASIDE

Un proyecto ambicioso desarrollado por Bing Yang y su pequeño equipo. Este action-RPG para PS4, diseñado con Unreal Engine 4, nos sumerge en un mundo de fantasía donde criaturas colosales amenazan con erradicar toda civilización tras una guerra eterna entre dos reinos.



LITTLE DEVIL INSIDE

Con una estética particular y gran libertad de juego, este RPG de acción nos lleva por una aventura que combina inspiración de títulos como XCOM, System Shock y The Legend of Zelda. Financiado a través de Kickstarter, está disponible para múltiples plataformas.



HOLLOW KNIGHT SILKSONG

La esperada secuela del aclamado metroidvania. Como Hornet, exploraremos nuevos territorios, descubriremos poderes inéditos y combatiremos hordas de enemigos en una aventura que promete desafiar incluso a los jugadores más hábiles.

GRAND THEFT AUTO VI

La nueva entrega de la saga superventas de Rockstar Games está programada para 2025 o principios de 2026. Con un legado de éxito en el género de mundo abierto, GTA VI se prepara para volver a romper récords y establecer nuevos estándares en la industria.



METROID PRIME 4

El regreso de Samus Aran en una nueva aventura en primera persona. Desarrollado por Retro Studios, este título exclusivo de Nintendo Switch promete acción, exploración y laberintos en un juego que celebra el género de los metroidvania.

DEATH STRANDING 2: ON THE BEACH

Hideo Kojima continúa explorando la ópera prima de su propio estudio con un objetivo muy claro: dejar un profundo calado a los jugadores. Regresa Sam Bridges Porter y con él viejos amigos de la anterior entrega, nuevas amenazas y ¿una especie de Metal Gear? Lo que ya puedes dar por sentado es que Death Stranding 2: On The Beach no te va a dejar indiferente. Eso es algo necesario en un año en el que todo el mundo está volcado en marcar la diferencia.



¡Prepárate para un año cargado de emociones y aventuras inolvidables en el mundo de los videojuegos!

Las bestias del Gaming desatan su poder

Por Juan Pablo Robles*



ASUS Republic of Gamers (ROG) nos ha sorprendido con la llegada de las nuevas series Zephyrus G14 y G16. Déjenme decirles, amigos gamers, que están increíbles. Imaginen tener en sus manos un equipo tan potente que podría hacer que hasta los personajes de tus juegos se detengan a aplaudir y luego les pidan jugar también. Así de poderosas son.

Más fuertes que Hulk después de su tercer desayuno

Las nuevas Zephyrus G14 y G16 vienen con GPUs NVIDIA GeForce RTX que son como los Ferraris de las tarjetas gráficas. Además, estas bestias traen procesadores de próxima generación de Intel y AMD, elevando el rendimiento a niveles tan épicos que probablemente podrás vencer a tus jefes finales incluso antes de cargar el juego. Vamos, ¡que ni Thanos con todas las Gemas del Infinito podría detenerte! Lo afirmo porque mi laptop principal es una Zephyrus y desde que la tengo mi PS5 y Nintendo Switch se están empolvando porque me he olvidado de las consolas para estar pegado con los juegos de PC a máximo nivel gráfico.



Refrigeración como si vivieras en un iglú de cinco estrellas

Las Zephyrus G14 y G16 han perfeccionado la ciencia del enfriamiento. Con un sistema de refrigeración tan avanzado, que podría mantener fresco hasta el mismísimo Monte Doom (ver o leer El Señor de los Anillos), estos equipos aseguran que el calor nunca será un problema. Olvídate de los ventiladores ruidosos y del miedo a que tu laptop se convierta en un horno.

Imágenes que te dejarán boquiabierto

Las pantallas ROG Nebula con paneles OLED te van a mostrar colores y movimientos tan reales que parecerá que tus juegos están cobrando vida. Con resoluciones 3K y 2.5K, y frecuencias de actualización de hasta 240 Hz, cada batalla será más fluida que una coreografía de breakdance en el espacio.

Portabilidad máxima, estilo inigualable

Aparte de ser unas máquinas de juego infernales, las Zephyrus G14 y G16 mantienen su diseño delgado y liviano. Pesando tan solo 1.5 kg y 1.85 kg respectivamente, estas laptops son perfectas para llevarlas a donde sea que vayas. Así que ya sea que estés en el tren, en la cafetería o en un torneo internacional, siempre tendrás a tu monstruo de poder al alcance.

¡Prepárate, pues este 2025 viene cargado con las Zephyrus G14 y G16 de ROG, listas para llevar tu experiencia de juego al siguiente nivel!



*Tecnólogo y gamer
@juanpablobox

Importado y Distribuido por
L.C. GROUP SAC

RON CENTENARIO

EL RON DE COSTA RICA



*Añejado
por la Naturaleza*

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO



Haute Couture: Hablemos de alta costura

Por Claudia Aguilar Valdivia*

Cuando hablamos de alta costura, lo primero que viene a mi mente son vestidos vaporosos, pedrerías o bordados hechos a mano y con mucho detalle, pero hay mucho más detrás. Primero, vamos por el origen. Su denominación en francés, Haute Couture, es controlada legalmente y busca mantener un puente entre las técnicas tradicionales y la vanguardia de la creación. El origen de la Alta Costura se atribuye a Charles Frederick Worth, el diseñador de modas inglés que en 1858 creó la primera casa Haute Couture en el número 7 de la Rue de la Paix en París. Además, defiende los valores artesanales del trabajo hecho a mano de las costureras que dedican horas de confección en talleres de París o en otras capitales de la moda como Londres, Milán, Nueva York o Tokio.

Para formar parte de ella, las casas de moda deben de contar con la aprobación exclusiva de la comisión específica dirigida por la Chambre Syndicale de la Couture. Los requisitos más importantes para formar parte son tener una casa de moda en París, cada temporada presentar una colección de mínimo cincuenta diseños originales al público que contenga prendas de día y de noche. Ello durante enero y en julio de cada año. Otro requisito a considerar es tener un taller con un número de 20 artesanos como mínimo a tiempo completo. Es allí donde comienza la creatividad que luego da pie a la Semana de la Moda de la Alta Costura. Un festejo a la moda que también se convierte en el preámbulo del inicio del calendario ready-to-wear. Enero es el mes que París le dedica a la moda y, con él, el calendario de desfiles de alta costura se llena de citas ineludibles. A continuación, todo lo que hay que saber.

La Semana de la Alta Costura de París se celebra dos veces al año: una en enero, para la presentación de la colección primavera-verano, y otra en julio, para las colecciones otoño-invierno. El calendario de desfiles de París está repleto de grandes eventos y la Fédération de la Haute Couture et de la Mode (FHCM) lo estudia al detalle. A diferencia de ediciones anteriores, el calendario de desfiles de alta costura de 2024 acogió hasta 30 casas. En el entorno de la Ville Lumière, los diseñadores internacionales tuvieron la oportunidad de presentar sus colecciones a un público selecto de celebridades, grandes nombres, medios de comunicación y periodistas.

En la intensa semana de la alta costura parisina vimos la participación de firmas como Chanel, Schiaparelli, Valentino, Fendi, Elie Saab, Viktor & Rolf y Christian Dior, además del nombre de Juana Martín, la primera diseñadora española en recibir la invitación a la semana Haute Couture; pero el plato fuerte de esta semana es sin duda el desfile de Jean-Paul Gaultier. La casa de moda confió la creación de su colección primavera-verano a la diseñadora irlandesa Simone Rocha, elegida diseñadora del año de moda femenina en 2016 en los British Fashion Awards. Definitivamente, estos desfiles deslumbraron este inicio de año. En lo personal, estuve muy al pendiente de Zuhair Murad, Elie Saab y Georges Hobeika, mis diseñadores favoritos. Esperemos a ver con qué nos vuelven a sorprender este otoño-invierno 2025.



*Diseñadora de modas.

A man is sitting on a metal structure, leaning against a wooden wall. He is wearing a tan coat, light blue jeans, a light blue beanie, and Reebok sneakers. The background features a wooden wall with several Reebok logos. The overall aesthetic is casual and urban.

Reebok

ALWAYS CLASSICS

Visítanos en nuestras tiendas de: Lima: Jockey Plaza, Plaza San Miguel, Mega Plaza, Plaza Norte, Mall Aventura Santa Anita, Mall Plaza Comas, Mall del Sur. Trujillo: Mall Plaza y Real Plaza. Chiclayo: Real Plaza.
reebok.pe



1



2



3



Joyas y Tiaras de Gloria

Gloria Gamio lleva más de 20 años en el mundo de la joyería. Su emprendimiento de Joyas & Tiaras hechos a mano representan el lujo que toda mujer debe portar. Aquí te compartimos algunos artículos de su portafolio. Síguela en Instagram como @joyasytiarasdeglorias.

1. Aretes Boutique Champagne S/180.00
2. Aretes Bouquet S/80.00
3. Aretes Flor de Gotas S/180.00
4. Aretes Triana S/180.00
5. Aretes Lluvia S/120.00
6. Aretes Florencia S/100.00
7. Aretes Flora plata S/200.00
8. Aretes Cristina en Perlas S/180.00

5



4



6



7



8



CATENA

ROSÉ

de la PROVINCIA de MENDOZA

Este rosado fresco proviene de los viñedos de altura de Mendoza. Los días frescos y el intenso sol de montaña aportan frescura, aromas frutados y un delicioso sabor mineral.

92
PTS.

JAMES
SUCKLING
.COM



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Cas



a Ancona

Un proyecto que desafía la geografía y se integra con el paisaje costero. Casa Ancón, de 51-1 Arquitectos, redefine el concepto de vivienda frente al mar con una estructura escalonada que desciende por el acantilado, un vacío interior que equilibra la espacialidad y materiales que dialogan con la naturaleza.

Escribe: Fabiana Deekes

En lo alto de un acantilado en Ancón, un distrito con una profunda huella histórica y paisajística en la costa peruana, se erige la Casa Ancón, una obra maestra de la arquitectura contemporánea diseñada por 51-1 Arquitectos. Con un lenguaje que retoma la herencia moderna de los años 50 y 60 en la bahía, esta residencia trasciende la noción tradicional de vivienda para convertirse en una exploración de la relación entre el espacio, el paisaje y el tiempo.

La Casa Ancón nace de un desafío: construir sobre un escarpado acantilado de más de 33 metros de desnivel sin caer en la rigidez de una volumetría masiva. La solución propuesta por 51-1 Arquitectos fragmenta el programa en seis niveles que descienden en cascada, estableciendo una secuencia de volúmenes



y terrazas que integran la vivienda al perfil del acantilado. Esta disposición no solo minimiza el impacto visual del proyecto, sino que también le otorga un carácter lúdico y dinámico.

Más allá de la vista panorámica al océano Pacífico, la casa se repliega hacia el interior con una operación radical: un vacío cavernoso de cuatro niveles perfora la masa edificada, generando un jardín interior que atenúa la unidireccionalidad de la mirada hacia el mar. Este gesto, además de equilibrar la espacialidad, intro-

duce un microclima que aporta frescura y vegetación a la estructura, un recurso invaluable en una geografía de clima desértico como la de Lima.

Cada nivel de la Casa Ancón responde a una lógica espacial distinta. El acceso y la suite principal se ubican en la parte superior, marcando el punto de llegada con una vista despejada. Una escalera suspendida, de inspiración piranesiana, conecta este volumen con la zona social, donde la sala, el comedor y la cocina se despliegan en un espacio continuo con



grandes ventanales que enmarcan el horizonte. El descenso prosigue con los espacios privados, compuestos por seis habitaciones con balcones orientados al mar, cada una con su propio baño y vestidor. Finalmente, en la base del acantilado, la casa culmina en una terraza junto al agua, donde un muelle flotante y un funicular refuerzan la relación directa con el océano.

La selección de materiales refuerza la integración con el paisaje. La estructura reutiliza la piedra extraída del mismo terreno, com-





plementada con concreto expuesto de tono rojizo que se fusiona con la geología costera. Con el paso del tiempo, la brisa marina y la vegetación colgante irán cubriendo la casa, logrando una fusión aún más profunda con su entorno natural. Los interiores responden a una estética sobria y refinada. Mármol y madera de shihuahuaco revisten los espacios, proporcionando una textura cálida que contrasta con la solidez del concreto. Las circulaciones internas, enmarcadas por jardines verticales y escaleras de mármol, potencian la sensación



de fluidez y continuidad espacial.

Con una superficie total de 1,634 m² de vivienda y 436 m² destinados a la casa de servicio, Casa Ancón no escatima en comodidades. Un ascensor recorre sus cinco niveles, facilitando el tránsito entre los distintos espacios. El gimnasio, completamente equipado, permite mantener una rutina activa sin abandonar la residencia. En el área social, una piscina y un jacuzzi se alinean con la vista del mar, mientras que el bar y la sala de juegos ofrecen espacios de entretenimiento sin necesidad de salir de casa. El dormitorio principal, concebido como un santuario privado, cuenta con un amplio vestidor, baño con ducha, tina y cámara de vapor, además de una terraza con jacuzzi temperado, donde la inmensidad del océano se convierte en el telón de fondo cotidiano.

Casa Ancón se inscribe en un territorio de gran valor histórico

y natural. Ancón, conocido por sus playas de aguas tranquilas y su pasado prehispánico, alberga un puerto pesquero, un malecón acogedor y una gran tradición arquitectónica que mezcla influencias coloniales y modernistas. La cercanía de la casa a este contexto dota al proyecto de un sentido de pertenencia, conectándolo tanto con el pasado como con la evolución contemporánea del lugar.

Más que una residencia de lujo, Casa Ancón es una declaración arquitectónica. Su diseño no solo responde a la necesidad de habitar el borde costero, sino que propone una experiencia sensorial en la que la geografía, la luz y la materialidad se entrelazan para crear un espacio que respira con el paisaje. Con este proyecto, 51-1 Arquitectos reafirma su capacidad para redefinir los límites entre arquitectura y naturaleza, aportando una nueva perspectiva sobre lo que significa vivir frente al mar.

Refugio

Despertar con el sonido del mar y disfrutar de atardeceres inolvidables es posible en Casa Andina Select Zorritos, un refugio donde la comodidad y la naturaleza se unen para ofrecerte una experiencia costera sin igual.

Escribe: Fabiana Deekes



Ubicado en la región de Tumbes, Zorritos es un destino privilegiado para los viajeros que buscan playas de arena fina, aguas cálidas y un ambiente sereno lejos de las multitudes. Este balneario, situado a tan solo una hora del aeropuerto de Tumbes, ofrece una combinación perfecta entre naturaleza, gastronomía y actividades al aire libre. En este paraíso, Casa Andina Select Zorritos se erige como una opción de hospedaje que equilibra el confort contemporáneo con la belleza del entorno tropical.

ideal

ardeceres
rritos. Un
ncuentran
gual.

Zorritos no es solo un lugar para el descanso junto al mar. Su cercanía a atractivos naturales y culturales lo convierte en una base ideal para la exploración. Desde la visita al Santuario de los Manglares de Tumbes, hogar de aves exóticas y cocodrilos, hasta la posibilidad de avistar ballenas en ciertas temporadas del año, las experiencias en esta región son diversas. La oferta se comple-

menta con actividades como el surf, la motonáutica y el buceo, además de opciones más relajadas como caminatas por la costa o visitas a las termas.





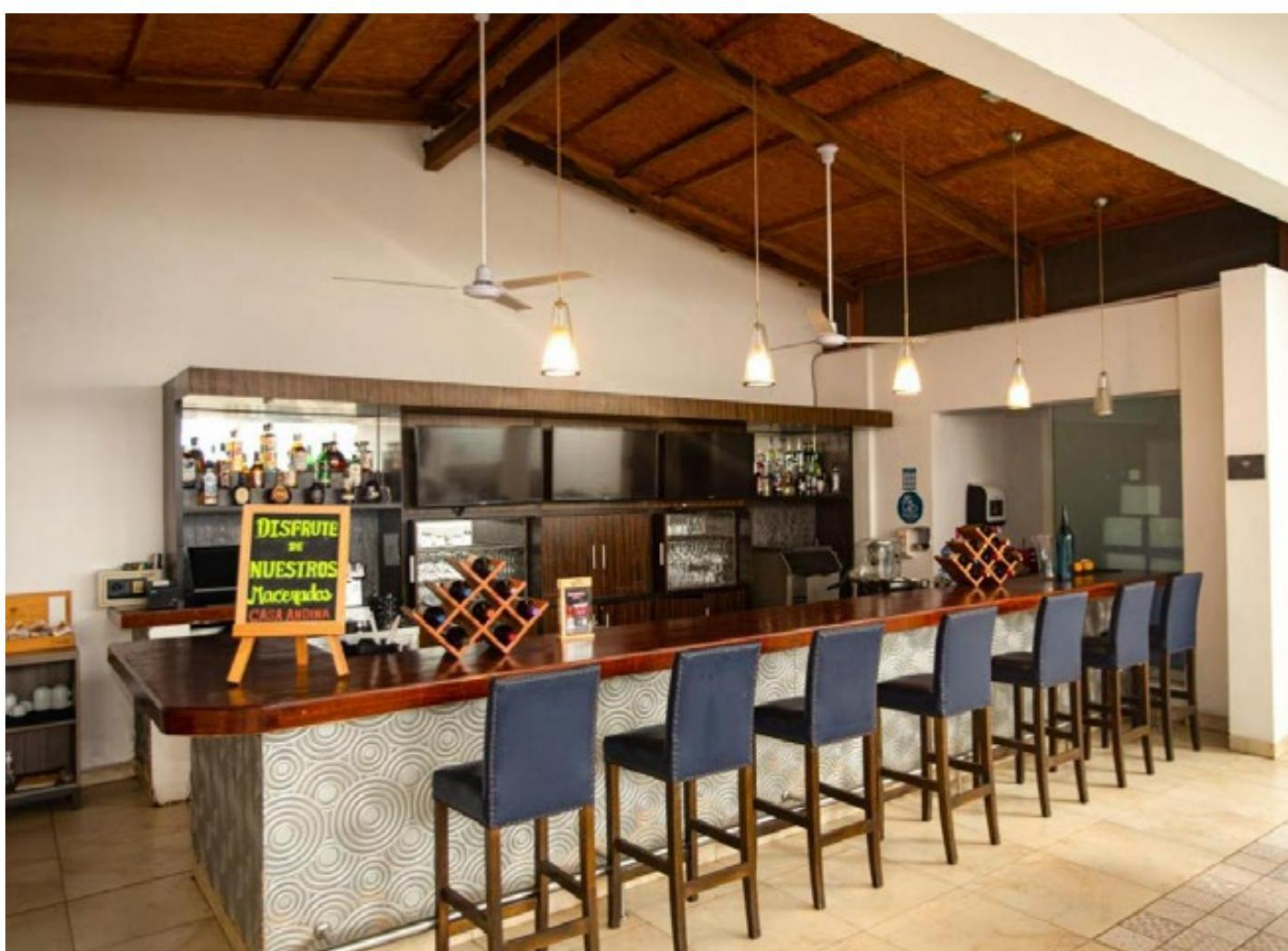
Casa Andina Select Zorritos es un hotel frente al mar, un espacio donde el diseño moderno y la naturaleza coexisten en armonía. Con acceso directo a la playa, este hotel permite a sus huéspedes disfrutar de puestas de sol inigualables y noches iluminadas por fogatas a orillas del mar. El hotel cuenta con un gimnasio, un extenso palmeral y un restaurante de primer nivel: La Plaza Bar & Grill. Este espacio gastronómico ofrece un buffet de desayuno variado, platos de mariscos frescos y opciones internacionales para satisfacer todos los paladares. Casa Andina Select Zorritos brinda distintas opciones de alojamiento, adaptadas a las necesidades de cada tipo de viajero.

- **Superior Matrimonial Room:** Con 28 m², esta habitación cuenta con una cama queen-size y está pensada para parejas que buscan un ambiente acogedor. Incluye aire acondicionado, minibar, televisión por cable y balcón con vista al jardín.
- **Superior Matrimonial Room con vista:** Con un diseño funcional y 18.95 m² de espacio, esta opción ofrece una cama king-size y una panorámica privilegiada del entorno.
- **Junior Suite con vista:** Diseñada para quienes buscan una experiencia más exclusiva, esta habitación cuenta con un balcón privado, vista a la piscina y una cama king-size en un ambiente de 28 m².
- **Superior Twin Room con terraza:** Con 20 m² de espacio, dos camas full-size y una terraza interna con hamaca, esta habitación es ideal para familias con niños que buscan comodidad y privacidad.

● **Superior Matrimonial Room con terraza:** Con un diseño similar al anterior, pero equipada con una cama king-size, esta habitación ofrece una terraza interna con hamaca y una sensación de tranquilidad inigualable.

Más allá del descanso, Casa Andina Select Zorritos invita a sus huéspedes a integrarse con el entorno. Desde degustar un ceviche de mero fresco en el restaurante hasta relajarse con una caminata matutina por la playa, cada día en este refugio costero es una oportunidad para reconectar con la naturaleza. Además, el hotel cuenta con un salón de reuniones con capacidad para 60 personas, lo que lo convierte también en una opción para viajes de negocios con un toque de escapada tropical.

Para quienes buscan sol y calor, la mejor época para visitar Zorritos es entre diciembre y abril, cuando las temperaturas rondan los 30 °C. Entre septiembre y noviembre, los viajeros también pueden disfrutar del impresionante espectáculo natural del desove de las tortugas marinas en las playas cercanas. Zorritos es un destino que cautiva tanto a aventureros como a quienes buscan un retiro junto al mar. Casa Andina Select Zorritos es el aliado perfecto para una experiencia de lujo despojado de artificios, donde cada detalle está pensado para que el visitante solo tenga que relajarse y disfrutar. Para quienes buscan un escape con esencia costera y servicio de calidad, este es el lugar indicado. ¡Toma nota!





Silla de comedor mostaza
S/. 390.00



Mesa de comedor
tablero redondo contrachapada
S/. 2,990.00



Florero con base de madera
S/. 49.00



Dispensador de jabón
líquido azul de acrílico
S/. 69.00

Decora tu hogar

¡Encuentra lo mejor para equipar tu casa en Kulhaus! Presentamos algunos artículos que te servirán durante esta temporada de verano. Visita su página web kulhaus.com/, así como sus tiendas físicas en Miraflores y San Borja.



Caja organizadora de acrílico
con tapa de madera
S/. 39.00



Lámpara decorativa redonda
de madera
S/. 249.00



Felpudo cocos de
fibra sintética
S/. 89.00



Papelera negra
Letras de plástico
S/. 79.00



 Compra en línea en www.maderomarket.pe |  [maderomarketperu](https://www.instagram.com/maderomarketperu)

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DANINO

Éxito Musical

Conversamos con Martin Velasquez, quien brilló en el escenario de uno de los teatros más prestigiosos de Estados Unidos con su impactante interpretación en el musical 'Mamma Mia'. El actor nos comparte su experiencia trabajando en este proyecto, así como los retos que enfrentó al ser parte de esta producción.

Escribe: Sara Ríos

Con una carrera que ha dejado huella tanto en el cine como en el teatro, Martin Velasquez se ha consolidado como uno de los artistas más destacados logrando participar en la obra musical 'Mamma Mia' en Estados Unidos. En esta entrevista, el talento peruano comparte los secretos detrás de su éxito, las emociones de interpretar en vivo para una audiencia tan exigente y sus planes a futuro.

«Tuve la oportunidad de tramitar la visa de artista. Entonces, comencé a tra-



bajar para insertarme en el mercado de Estados Unidos. Participé en una audición de 'Mamma Mia' en marzo del año pasado», relata sobre su casting en el musical. «Cuando regresé a Perú, me dieron la sorpresa de que había quedado en la obra como parte del elenco. Fue una sensación muy bonita y gratificante. No solo tuve la oportunidad de actuar, sino también de conocer a personas maravillosas de gran nivel, que inspiran y motivan demasiado», expresa.

El actor nacional también nos revela el nivel de exigencia durante los ensayos de esta puesta en escena. «El sistema de trabajo es diferente y exigente. Era un trabajo a tiempo completo, ya que me levantaba temprano, me aprendía el texto y las melodías. Tuvimos 18 días para montar la obra. Fue un trabajo duro, parejo y constante porque ensayábamos ocho horas diarias. Quedé satisfecho por lo que logramos», asegura. Además, Martín quedó maravillado con el trabajo y

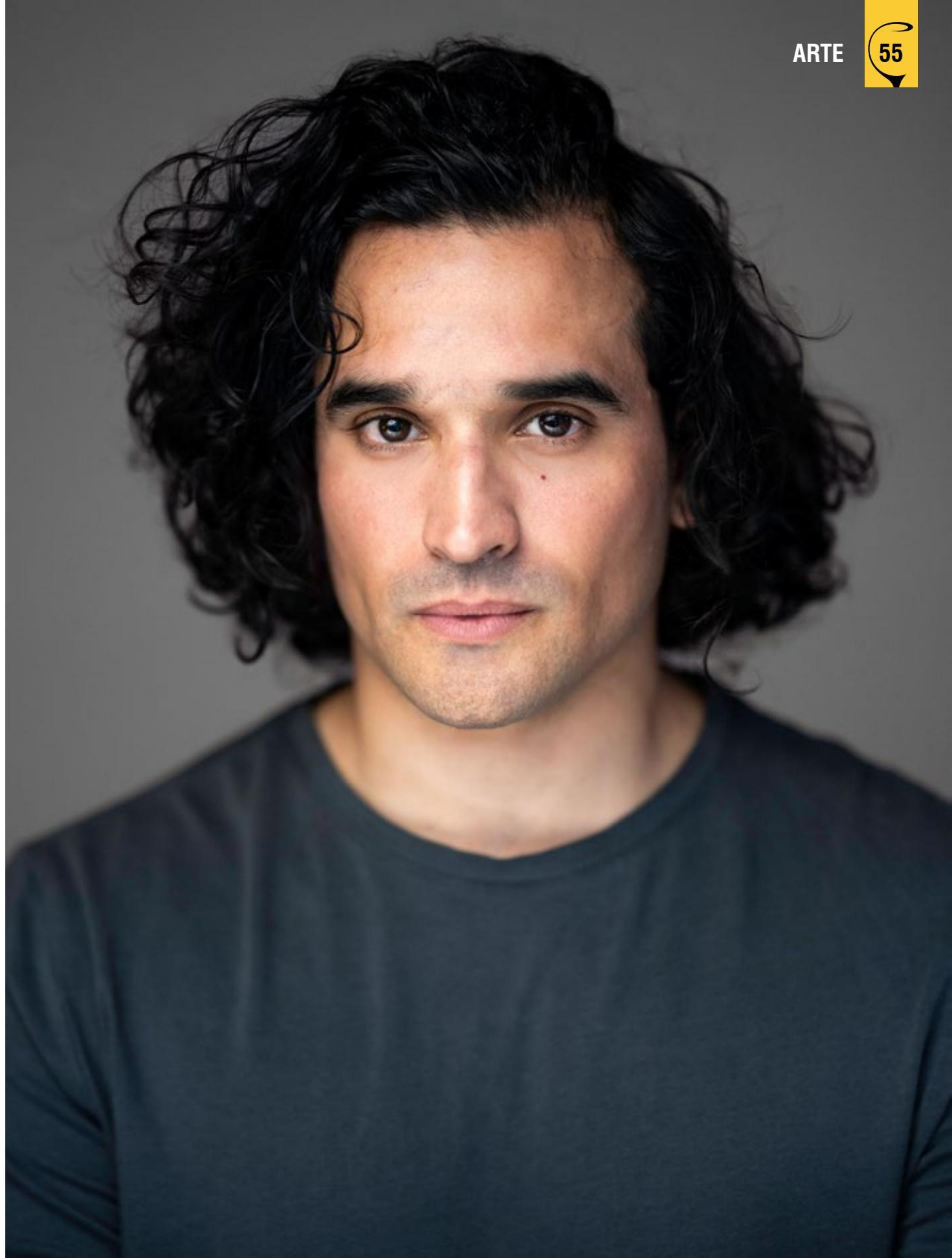
reconoció el esfuerzo del elenco. «Fue un regalo aprender de todos mis compañeros y aportar. Estoy contento, porque no solo desarrollé relaciones laborales, sino también grandes amistades»

El artista peruano cuenta detalles de la obra y confiesa cómo mantuvo su energía en los escenarios de Estados Unidos. «Es un musical muy enérgico. Considero que tiene las canciones y la dramaturgia necesaria para que



esa energía se vaya contagiando desde el momento que entras a escena». Bajo su experiencia en el extranjero, Velasquez explica en qué debería mejorar el teatro en nuestro país. «Nosotros no tenemos nada que envidiar. Sin embargo, considero que podríamos aportar con una inversión. Broadway funciona con donaciones de empresas, es decir, gente dispuesta a invertir en cultura»

«El elenco de 'Mamma Mia' estuvo conformado por personas



con ascendencia afroamericana, europea, holandesa, etc. También un nivel de exigencia que no quiero abandonar, porque es un trabajo interesante que vengo utilizando en el musical en el que estoy participando». Martin culmina la entrevista revelando que está trabajando arduamente con su equipo para seguir incursionando en el mercado estadounidense.

«Descubrí una facilidad para el idioma que sentía que necesitaba explotar, por eso tomé la de-

cisión de viajar al exterior del país». El actor regresó a Perú, ya que forma parte del elenco de 'Querido Evan Hansen', obra que se comenzó a trabajar desde enero. «A mitad del año, también voy a trabajar en una obra de teatro musical, sin embargo, aún no puedo revelar el nombre. En marzo, viajaré a Estados Unidos para trabajar con 'Revolución Latina', una organización importante que representa a la comunidad latina en el extranjero», finaliza.

La Naturaleza de la culpa

Olga Montero Rose estudió Psicología en la Pontificia Universidad Católica del Perú y es magister en Estudios Teóricos en Psicoanálisis por la misma universidad. Es psicoanalista, miembro de la Sociedad Peruana de Psicoanálisis y de la Asociación Psicoanalítica Internacional. Ha sido docente en la PUCP y en Intercambio (Instituto de Psicoterapia Psicoanalítica). Es autora de diversas publicaciones sobre temas de género, sexualidad y homoparentalidad. En la actualidad cursa el doctorado en Estudios Psicoanalíticos en la PUCP. En el 2022 publicó *Cortejo*, su debut literario. Ese mismo año publicó *La rebelión del género*. Guía para madres, padres y cuidadores y, en 2023, el libro infantil *¿Hoy quiero ser...!*, con ilustraciones de Magali Bolívar. *Culpa* es su cuarto libro.

Escribe: Valeria Burga



¿Cómo surgió tu idea de escribir novelas?

Siempre quise ser escritora. Tuve dos caminos y opté por el psicoanálisis en el que he desarrollado casi toda mi trayectoria, sin embargo, quedó mi curiosidad por escribir novelas. Empecé con *Cortejo*, la primera parte de esta trilogía que se puede leer en el orden que prefieras. El cortejo puede ser romántico o fúnebre. De allí surgió mi inspiración.

¿De qué premisa parte *Culpa*?

La culpa viene de múltiples caminos y quise abordar un sentimiento que todos llegamos a atravesar en algún momento de nuestra

vida por diversas razones. Lo ejemplifico a través de una pareja de dos mujeres y desde el psicoanálisis. De hecho, Simona, la protagonista, es una psicoanalista que decide abandonar su Lima natal para ir a Mallorca. Ha tomado un sabático con la misión de escribir finalmente aquella novela que la ha perseguido por años. La agobia la reciente ruptura con Magdalena, su última pareja, quien se ha despedido de ella, no por desamor, sino por culpa.

¿Es cierto que somos el reflejo de nuestros padres o abuelos? ¿Las conductas

que ejercemos de adultos parten de la infancia?

Lo que busco es llevar al lector por un viaje a la naturaleza de la culpa, las violencias que la originan y los mecanismos con que opera. En efecto, en la mayoría de ocasiones ello parte de generaciones anteriores. Son heridas sin curar que arrastramos y eso, muchas veces, genera culpa. El mensaje que trato de dar es la reflexión sobre las relaciones humanas, los roles de género y la escritura misma. Me agrada que los lectores se sientan identificados, incluso con sus propias historias. Ansío la siguiente parte.

“EL TROPIEZO DEL SOL”

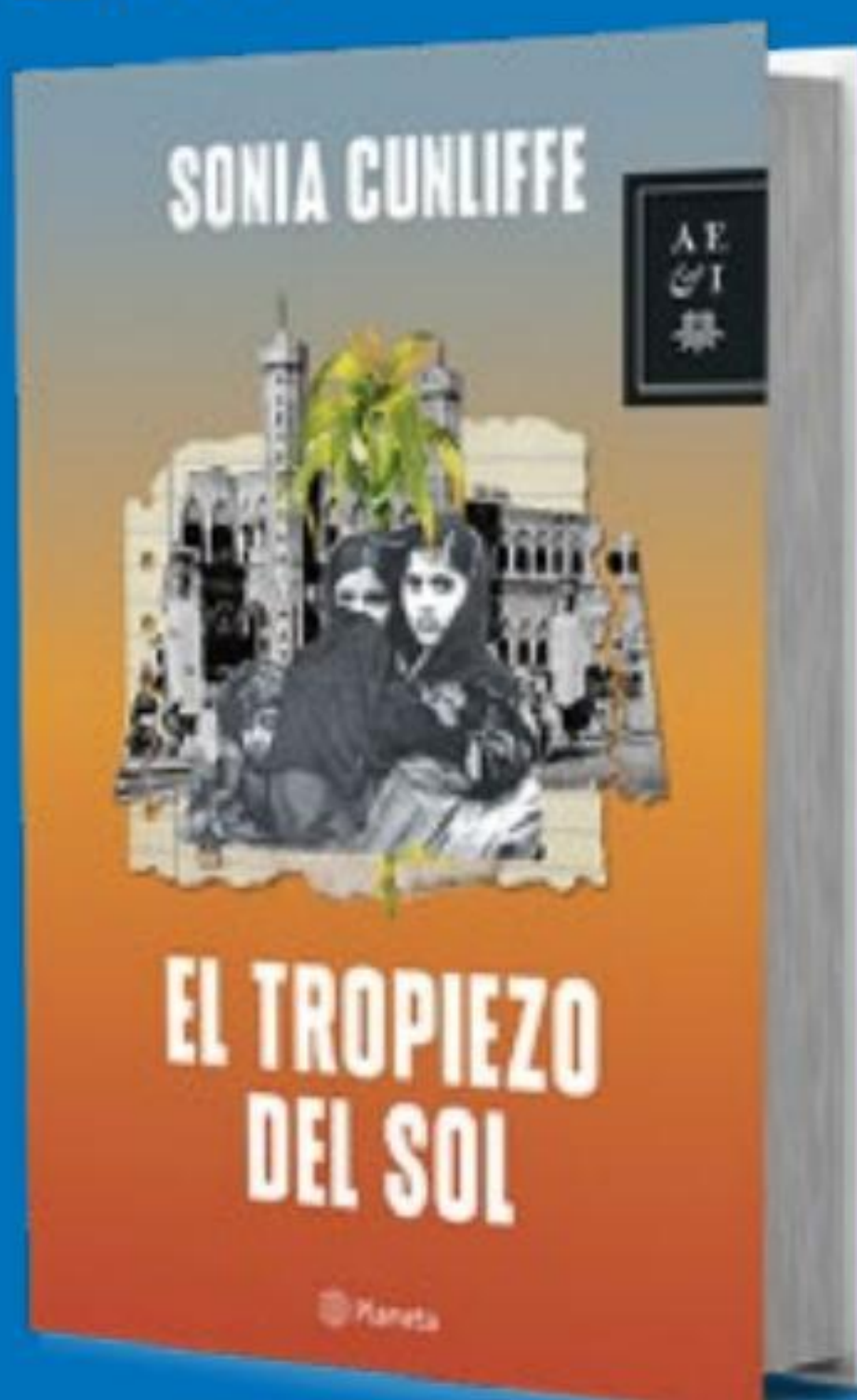
SONIA CUNLIFFE

Editorial:
AE&I

Año: 2025

Categoría:
Novela
Literaria

S/49.90



“CANTAN AL HABLAR”

ZOILA VEGA
SALVATIERRA

Editorial:
Seix Barral

Año: 2025

Categoría:
Novela
Literaria

S/59.90



“TRANSFORMA TU DOLOR EN SABIDURÍA”

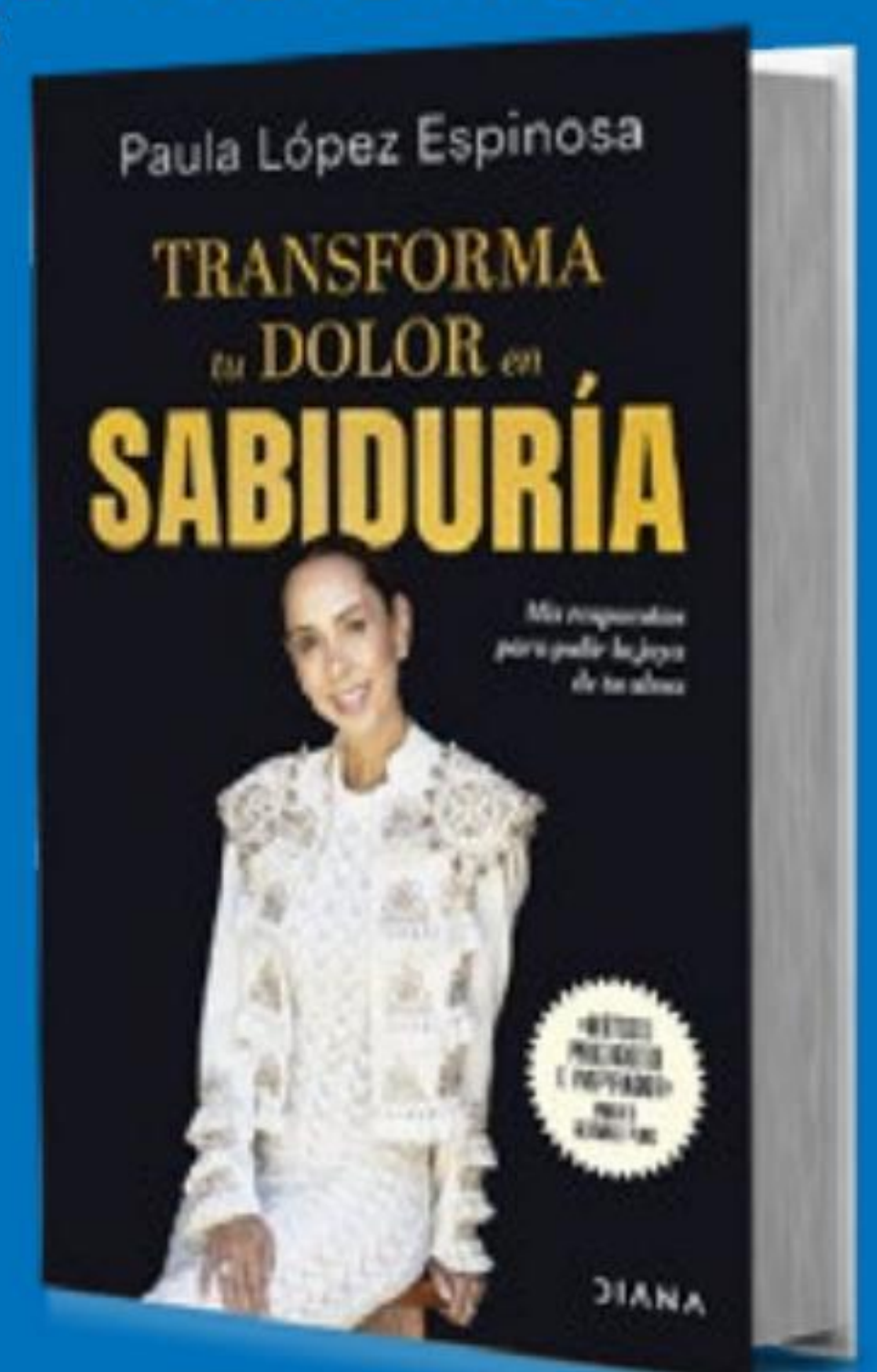
PAULA LÓPEZ
ESPINOZA

Editorial:
Diana

Año: 2025

Categoría:
Autoayuda

S/69.90





PROGRAMA PERÚ 

ESCUELA
ARGENTINA
DE SOMMELIERS



EAS es pionera en la formación de Sommeliers.

Fundada en Buenos Aires en el año 1999 por Marina Beltrame, la primera maestra Sommelier de la Argentina y el Sr. Georges Sabaté.

“PASIÓN POR LO QUE SABEMOS”

Modalidad: Semi presencial / **Duración:** 12 meses

Inicio Programa: Marzo 2025

Informes: +51 999 988 378 / email: easommeliersenperu@gmail.com

BYD



REVOLUCIONANDO LA MOVILIDAD ELÉCTRICA

BYD llegó a nuestro país para quedarse. Te contamos más sobre la firma que innova a través de vehículos eléctricos y los modelos que están disponibles.

Escribe: Rosa Bonilla



La llegada de los autos eléctricos de BYD al Perú, a través de la transnacional colombiana Motorysa, marca un hito significativo en la movilidad sostenible del país. Se preguntarán cómo puede un fabricante de vehículos contribuir significativamente a combatir el cambio climático. La tecnología es el camino y el norte lo traza la misión de BYD: impulsar la innovación para mejorar la calidad de vida y el medio ambiente que, además, se ha comprometido en reducir la temperatura global en un grado. Tan es así que en la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (COP26), BYD firmó acuerdos globales para acelerar la transición a vehículos de cero emisio-

nes y mejorar la infraestructura de carga.

Fundada en 1995 por Wang Chuanfu, BYD ha evolucionado desde una pequeña fábrica de baterías hasta convertirse en uno de los mayores productores de vehículos eléctricos del mundo. En 2024, BYD reportó ingresos anuales de 758.96 mil millones de yuanes (aproximadamente 107.3 mil millones de dólares), con un crecimiento significativo en su beneficio neto, alcanzando 57.15 mil millones de yuanes (aproximadamente 8.1 mil millones de dólares). La empresa también mostró un crecimiento del 30.6% en sus ventas anuales, alcanzando 654.12 mil millones de yuanes (aproximadamente 92.7 mil millones de dólares).



Para quienes tengan dudas o desconfianza en los vehículos eléctricos, las baterías de BYD, especialmente la innovadora Blade Battery, destacan por su rendimiento, durabilidad y seguridad. Esta batería utiliza litio hierro fosfato (LiFePO₄), lo que ofrece una mayor estabilidad térmica y seguridad en comparación con las baterías de iones de litio convencionales. Además, ha superado los más rigurosos tests de seguridad, incluyendo el test de penetración con clavos, que simula accidentes graves.

Modelos disponibles en Perú

En Perú, Motorysa ofrece cinco modelos de autos eléctricos BYD: el BYD Seagull, el BYD Song Pro DM-id, el BYD Tang, el BYD Yuan Up y el BYD Shark.

BYD Seagull: Un coche compacto 100% eléctrico con un diseño moderno y alta eficiencia energética. Ideal para la ciudad. Ofrece una autonomía de hasta 300 km con una sola carga y cuenta con un sistema de carga rápida.

BYD Song Pro DM-id: Un SUV

híbrido que combina eficiencia y rendimiento. Tiene una autonomía de hasta 80 km en modo eléctrico puro y un motor de combustión interna que extiende el rango total.

BYD Tang: Un SUV eléctrico de lujo con una autonomía impresionante de hasta 500 km. Equipado con avanzadas tecnologías de seguridad y confort, es perfecto para viajes largos y uso diario.

BYD Yuan Up: Un coche fami-





liar eléctrico con un diseño moderno y un excelente equilibrio entre rendimiento y eficiencia. Ofrece una autonomía de hasta 400 km y cuenta con un amplio espacio interior y características de seguridad avanzadas.

BYD Shark: Un sedán eléctrico con un diseño agresivo y un rendimiento excepcional. Con una autonomía de hasta 450 km, es ideal para quienes buscan un vehículo elegante y eficiente.

En cuanto a premios, BYD ha

sido reconocida como Marca del Año 2025 en los Premios Autocosmos Colombia. Del mismo modo, el modelo BYD Yuan Pro fue galardonado como Vehículo Eléctrico del Año en los Premios Autocosmos Chile. Además, Stella Li, vicepresidenta ejecutiva de BYD, fue nombrada Personaje del Sector Automotor del Año 2025 en los World Car Awards y seguirán sumando, pues la innovación es una constante para la marca.

Por ejemplo, recientemente ha

lanzado el sistema de conducción autónoma 'God's Eye' en modelos económicos como el Seagull. Este sistema ofrece funciones avanzadas como estacionamiento a distancia y navegación autónoma en autopista. Se hicieron virales también, las noticias y videos sobre vehículos que saltan o que pueden entrar al agua. Estas son innovaciones de BYD. ¿Llegarán a Perú? No lo sabemos. Por ahora seguiremos esperando con altas expectativas las próximas novedades de la marca.



La chica del vino y +

Por *María Elena Cárdenas*

*Sommelier WSET 3



S/186.00



**RON MILLONARIO
10 ANIVERSARIO CINCUENTA**

S/96.90



**MARQUÉS DE RISCAL
RESERVA**

S/55.00



**SIDRA LA MALA
MANZANA-PITAHAYA**

Desde la hacienda chiclayana donde lo produce, Ron Millonario presenta el último y el ultra premium de su portafolio. Cuenta con la particularidad de tener un 50% de volumen de alcohol. Pasa por barrica, lo que permite que el ron redondee, afine y suavice esa potencia alcohólica. Una expresiva nariz con notas a chocolate, pecanas, almendras y en boca potente, cálido y sedoso, con mucho cacao, frutos secos, piel de naranja deshidratada, toffee y vainilla. La sugerencia de maridaje es algún queso fuerte como el Gorgonzola o un manchego curado. Lo probé con un trozo de chocolate bitter con almendras. En otra oportunidad lo acompañé con un postre japonés llamado 'yuca mochi' o budín de yuca. A la venta en Almendariz, El Pozito, Sumon, Darío, La Fontana, Disenzo, La Viniteca, La Canastería, Alfio, Via Vinum, Black Bull, y supermercados Wong y Tottus

Probamos este clásico de la Rioja Alavesa, elaborado principalmente con uva Tempranillo y un ligero aporte de Graciano. Envejece en barricas de roble americano durante aproximadamente 24 meses, seguido de un periodo en botella que permite afinar más sus cualidades. Una nariz con aromas complejos de frutas rojas maduras, vainilla, especias dulces y un sutil toque de cuero y tabaco. Una boca suave y equilibrada, con taninos sedosos y una acidez bien integrada con notas especiadas y tostadas, final largo y elegante. Lo probé con un costillar de cordero y quedó muy bien. Funciona para acompañar carnes rojas de largas cocciones, quesos curados y charcutería como jamón serrano. Pueden conseguirlo en <https://perufarma.com.pe/> y principales supermercados y licorerías.

La sidra proviene del latín 'sicera' que significa 'bebida embriagadora' y fabricada principalmente por manzana y pera. En este caso, Piero Peirano y Manuel Carrasco decidieron acompañar la manzana con pitahaya o 'fruta del dragón', logrando una bebida espumosa con las características propias de la manzana y algunas notas que me recuerdan al melón y algo de fruta de hueso. Su dulzor y rica acidez lo hacen sumamente agradable y fácil de tomar, sobre todo en estos días de calor y seguro harán que sea una de las bebidas favoritas en las mesas peruanas. La probé con una tabla de quesos y charcutería y me encantó la explosión de sabores cuando lo maridé con el manchego semi curado. Además, creo que es un buen acompañante para postres como cheesecake de frutos rojos. Lo encuentran en @lamala.pe.

Esta vez tenemos dos bebidas peruanas en nuestra columna, una bebida tan refrescante y vibrante como la sidra y otra cálida y compleja como el ron. Además, dos vinos españoles de diferentes lugares y expresiones, y dos argentinos: uno blanco fresco y un lindo tinto que expresa muy bien el terroir. Disfruten de esta edición y de estas bebidas.

S/60.00



**ZORZAL TERROIR ÚNICO
CABERNET FRANC**

Este Cabernet Franc producido por Juan Pablo Michelini de Zorzal Vineyards & Winery busca expresar la autenticidad del terroir, con uvas que provienen de Gualtallary y Tupungato en el Valle de Uco. Es elaborado con levaduras nativas y criado en piletas de cemento durante cuatro meses. Un profundo color violeta, lleno de aromas a frutos rojos como frambuesas y cerezas y notas especiadas como pimienta negra. En boca cierta nota mentolada y los frutos rojos se hacen más presentes acompañados de cierta mineralidad. Una textura 'granulosa' y con un tanino amable. Una rica acidez y un largo final. Lo probé solo y disfruté cada sorbo. Luego lo maridé con un bife de chorizo con verduras grilladas. Deliciosa combinación. Lo encuentran directamente en <http://www.vaku.com.pe/>

S/96.00



**CLOS DE LOJEN
BOBAL 2021**

Desde la DO Manchuela en Castilla-La Mancha (España), donde se ubica Bodegas y viñedos Ponce, nos llega este vino producido de uva Bobal de vides viejas. Un vino muy expresivo en nariz y en boca que nos muestra frutos del bosque, frambuesas, cerezas, moras, arándanos y saúco; muchos de ellos expresados en yogurt, hierbas y especias como eneldo y tomillo. Podemos encontrar algo de sedimento porque no es filtrado ni clarificado. Es importante resaltar que este vino, como todos los de la bodega, son trabajados de manera ecológica y biodinámica. Es fermentado en fudres de 10000 litros, y el proceso de crianza lo hace en fudres de 4500, 10000 y 15000 litros muy usados por un tiempo de 6 meses. Acompañó muy bien un corte de chancho Duroc con guarnición de unas berenjenas escabechadas, así como con un ojo de bife a la parrilla. Lo pueden conseguir en @nomadtasterperu.

S/116.00



**ANIMAL
CHARDONNAY 2024**

Nos llegó este Chardonnay de altura, ya que las uvas provienen de viñedos de Gualtallary en el Valle de Uco. Este vino es fermentado en roble, el 70% en francés y el 30% en americano. Luego pasa 6 meses en barrica. Una rica nariz con notas a cáscara de limón, yogurt de durazno, piña madura, maracuyá, y notas de roble y vainilla muy presentes. Lo probé con una causa de langostinos y arroz con mariscos. Me parece que, con otros platos marinos como unas conchitas a la parmesana o un risotto, funciona muy bien. Lo encuentran en la tienda Concepto Placer dentro del Swissotel y en la página www.conceptoplacer.com



VINOS SIN MAQUILLAJE

Lo nuevo que trae Madero Market a Perú es Inconsciente, la línea de vinos con fermentación y crianza en huevos de concreto para lograr una expresión cada vez más genuina. Sauvignon Blanc, Merlot Rose, Criolla y Malbec de la montaña que transmiten el amor por el fruto de la tierra, respetando su esencia natural.

Tradición y modernidad se entrelazan en el Valle de Uco, acercándonos a vinos cada vez más auténticos que reflejan el espíritu fresco de esta parte del mundo vitivinícola. En psicología, el inconsciente es esa dimensión más verdadera, que está detrás de todo lo que hacemos, pensamos y sentimos. Se expresa a través de mecanismos, chistes, sueños y tiene que ver con ese espacio interno en el que somos auténticos. Inconsciente es una línea de vinos sin maquillaje, donde el viñedo transmite el carácter más puro de sus frutos. Una honestidad que atraviesa los sen-





tidos y nos invita a visitar ese lugar en el que, libres de mandatos y prejuicios, se disfruta de una copa de vino.

Eugenia Luka de Finca Sophenia es la mente detrás de este proyecto. Ella pertenece a la segunda generación de una empresa familiar donde las decisiones siempre se basaron en el mérito y no en el género. Estuvo ligada a la bodega desde el principio. El nombre de Sophenia combina su nombre con el de Sofía, su mejor amiga, hija del socio de su papá. Cuando terminó el secundario, Eugenia estudió Psicología, obtuvo el título de Licenciada y se fue formando en el mundo del vino para incorporarse formalmente a la bodega. Durante su gestión acompañó el lanzamiento de vinos como Antisynthesis, una serie de co-fermentaciones

en partidas limitadas; así como el nacimiento de nuevas líneas completas como Karma e Inconsciente.

La fermentación en huevos de concreto es una técnica innovadora que logra vinos que respetan la tipicidad de cada cepa,

sin interferencias. Por la naturaleza porosa del material, ayuda a la microoxigenación natural sin aportar taninos ni aromas. Inconsciente busca compartir el carácter del Valle de Uco en su estado más puro. Por ello, el resultado son vinos más ligeros, redondos en boca, donde se presenta el varietal bien expresivo, con mucha fruta y frescura. Merlot Rosé nace en viñedos orgánicos que cosechan de forma manual y prensan de forma inmediata, buscando el mínimo contacto entre pieles y mosto. De color rosa brillante, en nariz se presentan aromas a frutas rojas como frutilla y cereza, en boca la acidez marca el recorrido en el tiempo, con un regusto jugoso que hace recordar a ciruelas.

En Inconsciente Criolla honran la historia de la viticultura del Valle de Uco. Encontraron en un viñedo antiguo de Vista Flores plantas centenarias de Criolla Chica que los enamoraron por su madurez y carácter. Una vez





en bodega fermentan en huevos de concreto, lo que les asegura la expresión más pura de la cepa. El resultado es un vino fresco y liviano, ideal para disfrutar un tinto en días cálidos, y viajar a través de los sentidos a esos primeros viñedos que iniciaron la historia de la viticultura argentina. El verano nos pide vinos livianos que acompañen el clima y la cantidad de encuentros de la época. Inconsciente Sauvignon Blanc es un vino orgánico, vegano y de baja graduación alcohó-

lica. Con seis meses de crianza en huevos de concreto, captura la esencia natural de la cepa, con notas cítricas, florales y minerales características Gualtallary. Un vino fresco ideal para disfrutar solo o acompañando platos ligeros.

Finalmente, el icónico Malbec proviene de 1200 metros sobre el nivel del mar. Suelos de origen aluvional, de estructura suelta y muy permeables. Selección de zonas franco arenosas. Con seis

meses de crianza en huevo de concreto, a la vista presenta notas violáceas típicas del Malbec de montaña. En nariz se perciben notas de ciruela, guinda y rosas, luego aparecen notas especiadas. En boca ingresa con taninos finos y suaves que marcan una textura típica de Gualtallary. ¡Anímate a probar vinos con esencia singular gracias a Inconsciente! Pronto en diversos restaurantes de nuestro país gracias a Madero Market (@maderomarketperu).

Vinos de Familia

Luis Felipe Edwards es una viña icónica en Chile. Este proyecto familiar, que llega a Perú gracias a Lamartrade, representa la calidad y los valores de tradición en cada una de sus etiquetas que, además, son veganas. Hoy te presentamos Pater, una experiencia enológica en su máxima expresión.



La viña de propiedad y administración familiar más grande de Chile es, sin lugar a dudas, Luis Felipe Edwards. Fundada en 1976, se compone de más de 2000 hectáreas de terrenos privilegiados en diferentes locaciones que se benefician de microclimas ideales para el cultivo de la uva: Valle de Colchagua, Valle de Leyda y Valle del Maule. Es el tercer exportador de vino más grande de Chile, lo que lo ha llevado a posicionarse en más de 100 países de todo el mundo incluyendo el nuestro. Luis Felipe Edwards se caracteriza por continuar su legado familiar, siendo una bodega gestionada con dos

generaciones activamente involucradas en resguardar la marca como sinónimo de calidad y valores de tradición familiar. La consistente calidad de sus vinos se refleja en cada botella. Ello ha sido fundamental para su éxito y crecimiento continuo que perdura en la era contemporánea.

Un dato no menor y sumamente importante en Luis Felipe Edwards es la elaboración de los vinos aptos para veganos tanto en tintos como en blancos. Al igual que los vinos convencionales, los vinos veganos se elaboran fundamentalmente a partir de uvas y levaduras, utilizando los mismos principios de vinificación.





La razón por la que todos los vinos no son veganos tiene que ver con cómo se clarifica. Se utiliza una variedad de agentes clarificantes para apoyar al proceso con productos de origen animal como gelatina, claras de huevo o caseína de leche, lo que puede impedir que un vino se comercialice como vegano.

Después de la fermentación,

el vino generalmente contiene partículas microscópicas que pueden hacer que parezca turbio. Si bien estas partículas son inofensivas, los consumidores generalmente prefieren que los vinos sean brillantes en lugar de turbios o brumosos, por lo que la clarificación se ha utilizado durante mucho tiempo para producir vinos de calidad y estabilidad. Mediante el uso de

agentes clarificantes minerales y vegetales, como la bentonita y la proteína de guisante, Luis Felipe Edwards logra desmarcarse de lo convencional y adaptarse a las tendencias actuales. Hoy, es cada vez mayor la población vegana que busca etiquetas que se adapten a su preferencia.

No podemos hablar de esta bodega familiar sin mencionar Prestige, la unión entre etiquetas de vinos únicos elaborados a mano cuidadosamente con el fin de expresar la más pura esencia del estilo de vinificación de Luis Felipe Edwards. Aquí vamos a destacar Pater, el vino ícono de la viña y la expresión máxima de Cabernet Sauvignon (variedad más plantada en Chile) de Luis Felipe Edwards, proveniente de sus viñedos en las escarpadas montañas de Puquillay Alto, en



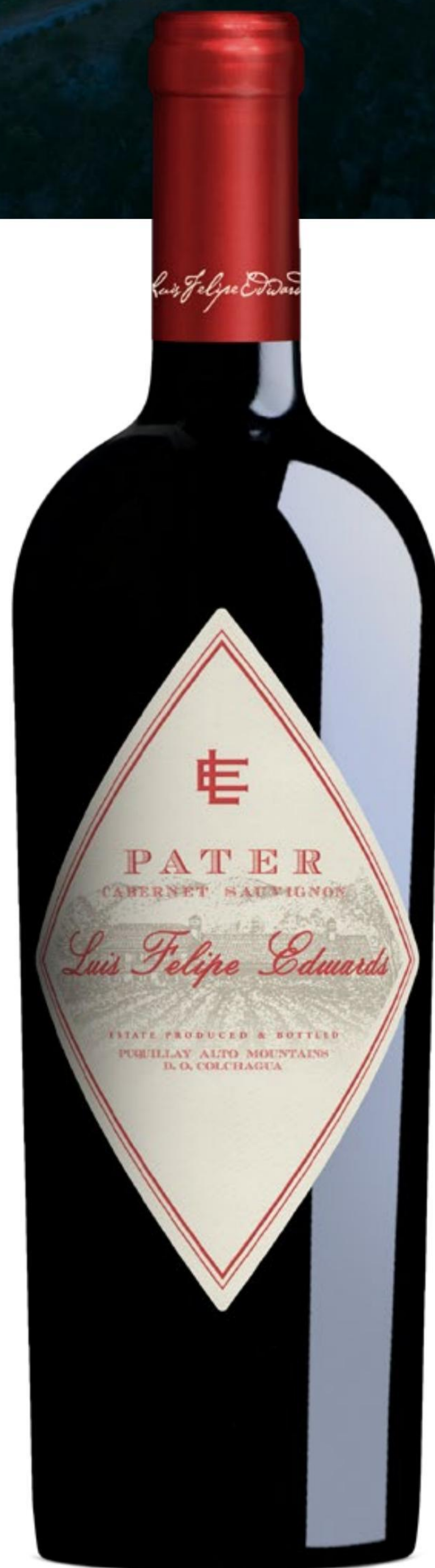


el corazón del Valle de Colchagua. Este legado de décadas de búsqueda de excelencia refleja la unión permanente y en evolución entre el hombre y el terroir.

En nariz, este vino despliega un bouquet exuberante de notas florales de violeta, frutos rojos y negros maduros como moras y ci-

ruelas jugosas, acompañados por un sutil toque de vainilla y moca. En boca, es sedoso y suave con un toque especiado que añade complejidad. La vibrante acidez presente en el paladar complementa y ensambla a la perfección con la madera que, aunque está presente, logra mantenerse integrada de manera magistral, permitiendo que la fruta se exprese en toda su plenitud.

Pater está en Perú gracias a Lamartrade (@lamartradeperu), aunque cabe mencionar otras etiquetas de Prestige que también destacan por su equilibrio y calidad: Doña Bernarda, LFE900, CIEN y 360° Series. Otros vinos del portafolio son Marea del Valle de Leyda, Malblanc (blanc de Malbec), Cinso (Cinsault), Paí (País) y un Late Harvest (Viognier). Viña Luis Felipe Edwards ha sido merecedora de trofeos y medallas en los más prestigiosos concursos, y es reconocida por ser una de las mejores casas productoras de vino de Chile y del nuevo mundo. ¿Te atreves a probar el prestigio en una copa?





FINCA ABRIL
TERRA
RESERVA
MALBEC
2021
UCO VALLEY - MENDOZA - ARGENTINA

OCCIDENTE
2022
VALLES CALCHAQUIES
SALTA - ARGENTINA
MALBEC

MATICES DEL MALBEC

Madero Market continúa abriéndose paso en los restaurantes de la capital con sus vinos boutique. Occidente Malbec y Finca Abril Terra Malbec son algunas de las etiquetas que podemos encontrar en Gour Meat, donde acompañan lo mejor de las parrillas argentinas.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Daniel Yong

Los vinos argentinos pisan fuerte en nuestro país, especialmente en la escena gastronómica donde las importadoras han apostado por traer etiquetas innovadoras que le dan un giro de 360°. Una de ellas es Madero Market a cargo de Franco Galian, quien se ha preocupado por seleccionar vinos argentinos que vayan con su estilo «sin maquillaje», es decir, que expresen el terroir y lo mejor de cada variedad. En esta búsqueda por conquistar los restaurantes, lle-



gó a Gour Meat, templo de las parrillas argentinas donde Roberto Boyle tiene la filosofía de impulsar el consumo del vino para que la gente experimente los maridajes bajo un precio-calidad. «Mi negocio no es la venta de vino, sino las carnes. Lo que yo quiero es que el cliente disfrute de la gastronomía con un vino de muy buen nivel», señala.

Uno de los vinos que encontramos por aquí es Occidente Malbec de la bodega Puna. Es su línea de entrada, elaborada a dos mil metros sobre el nivel del mar. Aborda tres valles diferentes: Calchaquies, Catamarca y Salta. Este es un vino versátil con acidez bastante equilibrada. Permite que se pueda salivar por un periodo considerado de tiempo, lo cual es perfecto para todo tipo de parrillas y cortes. Toda la línea de Puna va ligada con el tema astrológico y va ganando fuerza en el mercado porque escapa de la zona de confort de los vinos argentinos que provienen de Mendoza. En Salta, donde es originario, desafían la altura y nos traen vinos con más potencia y carácter.

El Malbec nunca pasará de moda, menos para el peruano que relaciona esta variedad con Argentina y con todo tipo de carnes. Ese es un valor agregado para el restaurante, según comenta Roberto, pues el con-



sumidor local siempre ha visto a Argentina como referente de grandes vinos. «Lo recomiendo más con un bife angosto que no tiene tanta grasa intermuscular, cortes un poquito más magros para equilibrarlos y no tener esta potencia que puede tener un bife ancho americano, por ejemplo. Entonces, como vino de entrada, para comenzar con unas mollejas, unos chorizos, unos quesos o empanadas, va perfectamente. Lo bueno que te dan estos vinos de altura también es que, a pesar de no tener

un paso por barrica, presentan peso en boca», agrega.

Otra etiqueta a resaltar es Finca Abril Terra Malbec. Esta es una bodega tradicional y boutique como todas las que conforman el portafolio de Madero Market. Proviene de La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. El 30% del vino tiene un paso por barrica de segundo uso para solamente ser un acompañamiento a la hora de estar en copa. «Todo lo que buscas en un Malbec está en Terra. Acompaña mejor un

corte como un bife angosto o una entraña, porque la cantidad de grasa con el afrutado del vino y la frescura, balancea muy bien el maridaje en boca. Además, es un clásico. No va a fallar», concluye Roberto. Si te animas a probar vinos diferentes junto a excelentes cortes de carne, date una vuelta por uno de los locales de Gour Meat en Av.Primavera 283, San Borja y Av.La Mar 1097, Miraflores. Síguelos como @gourmeatperu y @maderomarketperu.

La alquimia de Flor Rey

Por Soledad Marroquín*

Esta columna conmemora el 08 de marzo, fecha que honra los avances y logros que están alcanzando las mujeres desde sus diversos espacios, con esmero y sacrificio porque ser mujer aún implica triple esfuerzo. El 2024 fue un gran año para Florencia Rey, head sommelier de Maido. Ella tiene alma de alquimista y trabaja los maridajes más asombrosos que se puedan imaginar. Un año intenso en todos los aspectos de su vida, tratando de equilibrar lo profesional con ser esposa y madre de Juani que ya tiene 9 años. Aprendió a decir no sin culpas, mas no a la creación de maridajes, 12 en total, casi uno por mes, empleando etiquetas de producción pequeña e interesantes de mostrar pero que al agotarse queda la tarea de buscar otro vino que acompañe al plato que sigue en el menú.

«El cansancio es más mental que físico», explica Flor. Al crear maridajes se pone mucho foco, además de atender las otras tareas de su cargo. Ella trabaja las propuestas según la estación. Como bien dice, no se siente igual en verano que en invierno, con sol o frío la energía es otra y busca transmitirla en lo que escoge y ofrece al cliente. Le pasa también con el café que elige según los lotes de acuerdo con los perfiles. Se considera la directora del mundo líquido de Maido y, con todo mérito, sus maridajes sin alcohol son impresionantes. Me consta, pues los he disfrutado con asombro no solo por la calidad, el refinamiento y la creatividad; sino por la recreación de las bebidas sin la presencia de alcohol. El bar de Maido tiene jefe y equipo, pero Flor es el filtro antes de que las bebidas lleguen a Micha.

La confianza del gran cocinero hacia Flor es más que evidente, y ella lo ha logrado con una fórmula que nunca falla: mucha dedicación, estudio, permanente actualización, cuidado con los detalles y ser muy disciplinada y planificada. Su 2025 ya está planificado, así pudo viajar

a Europa dos veces entre enero y febrero. La disciplina, y organización son la clave para enfrentar todas las responsabilidades que tiene a su cargo y pensar un poco en sí misma, entre ellas volver a estudiar. Hoy se encuentra siguiendo el WSET 2, una mentoría con Mariano Braga y quiere una certificación de coach, pues es trascendental en el trato con las personas.

Ser madre la obliga a tener todo 'mapeado'. Un tema a resaltar es que Flor y su esposo Juan trabajan juntos en Maido, llevando una relación 24/7. Ambos están acostumbrados a estar juntos, charlando sobre el niño, el trabajo y temas random mientras caminan rumbo al trabajo. Las fechas especiales tratan de llevarlas de la mejor manera, son buenos partners y conjugan una gran sociedad. Es algo que desde mi posición cercana a ellos puedo observar: la gran admiración y confianza que tienen el uno hacia el otro. El restaurante es como una segunda casa y tiene que ser todo muy llevadero.

Mirando hacia adelante, Flor afirma con convicción que ama el servicio, pero no se ve en él a futuro. Es cansador, demandante y está bien, pues así se logra la excelencia. Ella se proyecta trabajando en la educación y formando líderes, ayudándolos a crecer desde su espacio y que crean más en sí mismos. Así lo vivió ella, con mucho esfuerzo, con lo bueno y lo malo. Ese proyecto es en conjunto con Juan, porque ella es más impulsiva y él es el cable a tierra que analiza todos los aspectos. Sin duda una dupla ideal que llegará muy lejos.



* Comunicadora gastronómica
@sol_marroquin

HAZTE *Fan*

NO TE QUEDES SIN VINO Y ACCEDE A UNA DE LAS TRES
MEMBRESÍAS DEL CLUB EXPERIENCIA



CLUB
EXPER/ENCIA

BY CONCEPTO PLACER

+51 914 324 987

@ : CONCEPTOPLACERPERU

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

CATENA ZAPATA: ÉXITO ROTUNDO

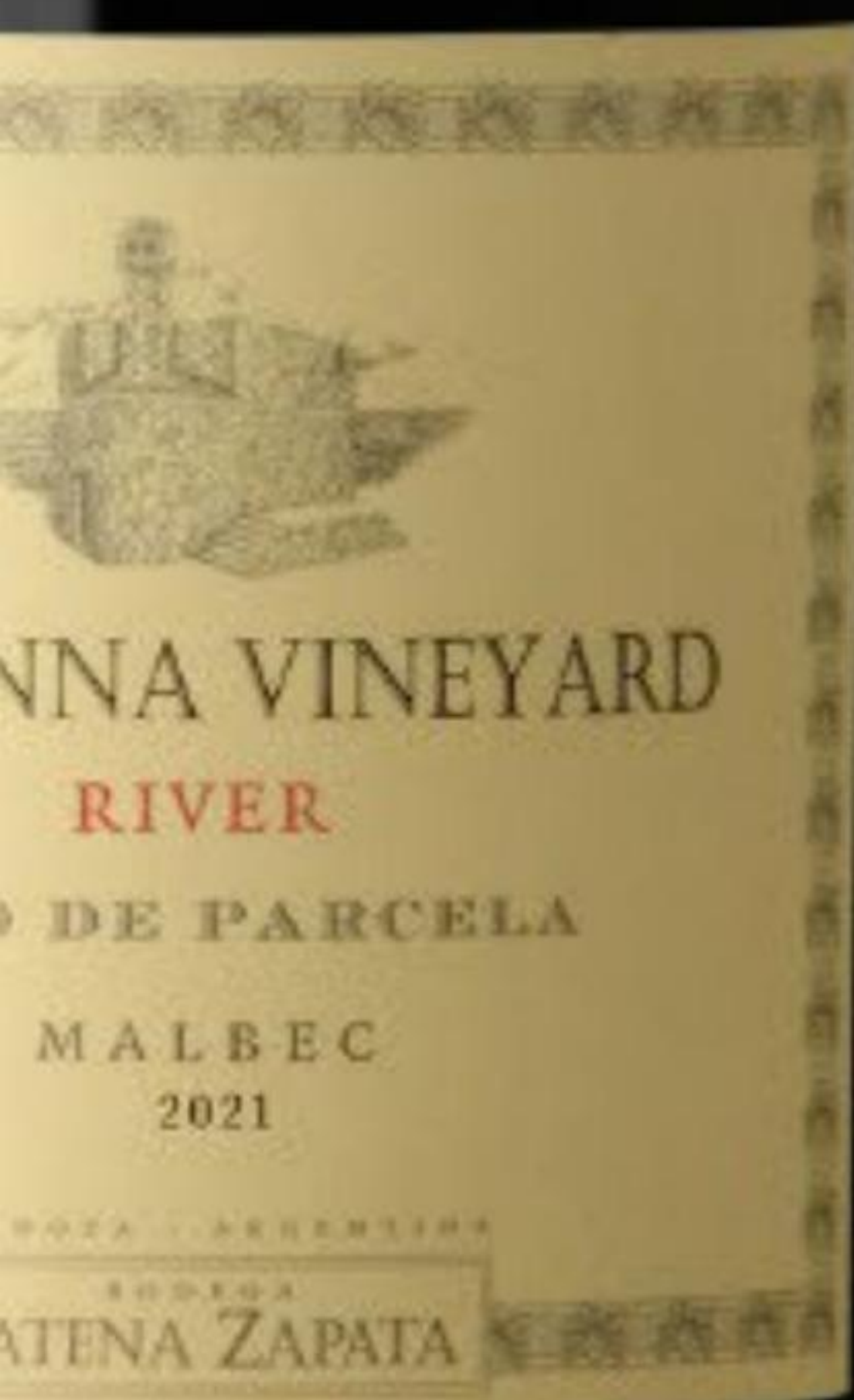
La bodega Catena Zapata es conocida por producir vinos de altísima calidad. Aquí te dejamos sus tres etiquetas que alcanzaron los ansiados 100 puntos por el reconocido crítico internacional, James Suckling.

Adrianna es un vino realmente especial, y su conexión con la familia Catena Zapata lo hace aún más fascinante. Las variedades se cultivan en terrazas de suelo calizo, lo que otorga a los vinos una complejidad y una mineralidad excepcionales. Los vinos de Adrianna han sido ampliamente reconocidos a nivel mundial, y su prestigio creció principalmente gracias al trabajo de Laura Catena, quien ha liderado la investigación y el desarrollo de la vinificación en la finca, destacándose por su meticuloso enfoque en la sostenibilidad y el terroir.

El White Bones 2022 es uno de los vinos más impresionantes y prestigiosos de la línea Adrianna Vineyard, y realmente ha marcado un hito en el mundo del vino al recibir 100 puntos de James Suckling, una de las máximas distinciones que un vino puede obtener. El White Bones 2022, en particular, se distingue por su pureza, frescura y complejidad. A pesar de ser un Chardonnay, se aleja del estilo más pesado y mantecoso que a menudo caracteriza a esta variedad. En su reseña, Suckling describió el White Bones 2022 como un vino que muestra 'una perfección impresionante, con una longitud y



Robert Parker
WINE ADVOCATE



CATENA ZAPATA
ADRIANNA VINEYARD
RIVER 2021



complejidad que lo sitúan entre los mejores Chardonnays del mundo’.

El River 2021 es otro vino destacado de la bodega Catena Zapata que ha recibido una puntuación perfecta de 100 puntos por parte de James Suckling, lo que lo coloca entre los vinos más excepcionales del mundo. Este vino forma parte de la línea de vinos de alta gama de la familia Catena Zapata, que ha logrado una gran reputación internacional por producir vinos de gran calidad y precisión. El nombre River hace referencia a la influencia del río Mendoza y su sistema de riego, que desempeña un papel crucial en el desarrollo del viñedo, aportando minerales específicos a los suelos que enriquecen el sabor de las uvas.

Es un vino extremadamente bien equilibrado, con una intensidad aromática asombrosa. Tiene una gran complejidad, con notas de frutas negras maduras, como ciruelas, moras y cas-

sis, combinadas con toques de especias dulces, tabaco y notas florales. En boca se destaca por su estructura y elegancia, con taninos finos pero firmes, y una acidez vibrante que le da frescura y longevidad. Es un vino potente que no pierde la sutileza y la armonía, con un final largo y persistente. Según Suckling, tiene una ‘textura increíble’ y un ‘perfil de sabor envolvente que no se olvida’.

El Mundus 2021 es otro vino espectacular de la bodega Catena Zapata que ha recibido la codiciada puntuación 100 puntos por parte de James Suckling. Proviene específicamente de la zona de Altamira, en el Valle de Uco, a más de 1.200 metros sobre el nivel del mar. Esta ubicación permite que las uvas desarrollen una gran concentración de sabores y una acidez equilibrada, lo cual es clave para lograr la expresión pura del Malbec. El viñedo de Altamira se caracteriza por su suelo calcáreo y su microclima fresco, condiciones



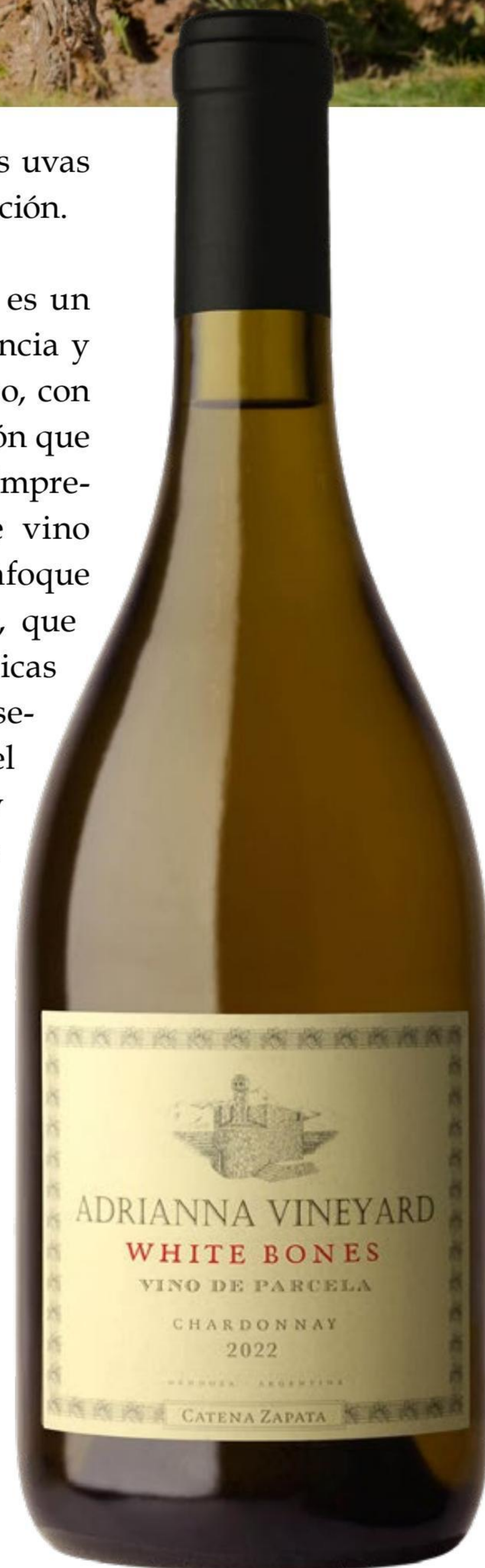


perfectas para obtener uvas de alta calidad. El nombre Mundus hace referencia a la conexión profunda con la tierra y el mundo (mundus en latín), lo que refleja la filosofía de la bodega de respetar el terroir para elaborar vinos excepcionales.

En nariz, ofrece una explosión de frutas negras maduras, como ciruelas y moras, acompañadas de notas de flores secas, especias y una ligera mineralidad que le aporta un toque distintivo. También se perciben matices sutiles de tabaco, chocolate amargo y un toque de hierbas secas, que le dan una mayor profundidad y complejidad. En boca, el Mundus 2021 tiene una estructura robusta, pero perfectamente equilibrada. Sus taninos son finos y suaves, lo que aporta una textura sedosa y agradable. A pesar de su concentración y poder, el vino mantiene una acidez fresca que le da elegancia y lo hace muy atractivo para quienes buscan un vino profundo pero armónico. El final largo y persistente re-

fleja la gran calidad de las uvas y el cuidado en su vinificación.

En palabras de Suckling, es un vino que 'resalta la elegancia y el poder' al mismo tiempo, con una capacidad de evolución que promete una longevidad impresionante en botella. Este vino es un claro reflejo del enfoque meticuloso de la bodega, que utiliza las mejores prácticas de vinificación, desde la selección de las uvas hasta el proceso de fermentación y crianza. Como con otros vinos de Catena Zapata, el Mundus 2021 ha sido cuidadosamente elaborado en barricas de roble francés de alta calidad, lo que añade sutileza y complejidad sin opacar las características naturales de las uvas. Si tienes la oportunidad de probarlo, es una verdadera joya que demuestra la maestría de Laura Catena y su equipo en Catena Zapata.



EL MOMENTO DE

Bodegas Familiares Matarromera llegó a Perú en un momento donde los vinos españoles están cada vez más en auge. Julio Pinto, Director General del grupo, presentó tres etiquetas con mayor sinergia para nuestro mercado.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Daniel Yong

La historia de Matarromera se remonta a 1988. Existe una zona que lleva el mismo nombre porque acoge matas de romero alrededor de los viñedos y, en general, diversas plantas aromáticas. Hoy, Bodegas Familiares Matarromera se componen de 11 bodegas que forman parte de la misma propiedad, cien por ciento familiar. Cada una tiene una marca totalmente independiente y su propio enólogo. «Hay una dirección técnica que coordina ello, lo cual depende de mí que soy el Director General. El fundador de la empresa es Carlos Moro, una persona muy conoci-



EL VINO ESPAÑOL





En palabras de Julio, lo que buscan en cada uno de sus vinos es equilibrio, amplitud de aromas y complejidad. «Aunque la etiqueta es clásica, nuestro perfil es muy intenso, con mucha fruta. En boca destaca siempre el equilibrio y la persistencia», dice.

En Rías Baixas, Galicia, trabajan albariño como insignia. «La particularidad de Viña Caeira es que resulta menos salino, menos ácido y más equilibrado que los albariño convencionales. Caeira es una palabra gallega, la cual hace referencia a un sitio inclinado y pedregoso. En general, somos clásicos porque buscamos vinos de gama muy alta», comenta. El caso de Valdelosfrailes, otra etiqueta ya disponible en nuestro país, es un clásico de

da en la industria española. Nos desmarcamos de otros proyectos porque vivimos solo de la tierra y de las uvas. Todo es viticultura propia», relata Julio Pinto.

«Perú es un país que, personalmente, me gusta mucho. No hemos tenido una presencia imponente en el mercado como en otros países y es algo que te-

níamos pendiente. Conversamos con Wine Concierge por su nueva tienda, y coincidimos con su concepto pues ellos buscan proyectos boutique como en nuestro caso», agrega. En Bodegas Familiares Matarromera le apuntan a los vinos monovarietales, ya que prefieren transmitir el terroir a través de una variedad. Además, utilizan levaduras autóctonas.





Tempranillo, la bandera de España. Sin embargo, destaca por ser elegante y muy fino. Proviene de un clima más fresco y continental. Un vino de parcela y la gama más alta de la bodega.

Usualmente no encontramos vinos de la Denominación de Origen Toro. Cyan es una de las etiquetas que ha llegado para darle un giro a nuestro consumo habitual. Va en honor a los tonos azulados de los vinos de esta zona post fermentación. «Es totalmente orgánico, compuesto de Tinta de Toro (Tempranillo). Proviene de viñedos viejos, entre 60 y 90 años de antigüedad y terrenos francoarenosos. Es la mejor zona de Toro, la cual está

más cerca de Portugal. Es un vino elegante, fino y delicado; con notas mentoladas a romero o tomillo», detalla Julio.

«También trabajamos mucho en la sostenibilidad y la descarbonización. Otro tema importante es la innovación. Por ejemplo, tenemos unos cuantos proyectos nuevos entre los que destaco el vino desalcoholizado. Sobre nuestro ingreso al mercado peruano, las expectativas son muy altas. Siento que ha llegado el momento del vino español. Venimos intentándolo hace mucho tiempo y ahora es nuestra oportunidad de la mano de nuestro distribuidor oficial G.W. Yichang», concluye.

La magia de LEYDA

La línea Reserva de Viña Leyda es ideal para acompañar la gastronomía local. Grupo Tabernero, su importador y distribuidor oficial en Perú, está impulsando su consumo en diversos restaurantes. Por ello, aprovechamos la visita de su Export Manager, Sofía Grez, para realizar algunos maridajes con Sauvignon Blanc y Pinot Noir. Más detalles en esta nota.

Escribe: Valeria Burga

En 1988 se empezaron a plantar las primeras vides en Leyda. Su magia radica en la cercanía con el mar y, a partir de ello, proporciona una mineralidad auténtica en cada una de sus etiquetas. A cuatro kilómetros del océano Pacífico, donde se presenta la corriente de Humboldt, aporta mucha frescura y permite la maduración de las variedades blancas y la Pinot Noir, una uva más compleja que necesita de temperaturas parti-

culares para madurar. «El Valle de Leyda tiene el mismo nombre que la viña por ser pionera en la zona. De hecho, la bodega es más antigua que la propia Denominación de Origen», menciona Sofía Grez, Export Manager.

«Somos la línea costera más premiada en Chile. Buscamos mostrar el terroir en cada vino, con su propio suelo y características. Tenemos tres líneas en total: Reserva, Coastal Vineyards y Lot. El año pasado lanzamos en Chi-







le, Leyda Origin, el vino ícono. Sobre nuestro packaging actual, el diseño se realizó inspirándose en una estación de tren que era muy conocida en antaño, pero que hoy ya no se usa. De allí parte la etiqueta, así como el celeste por la cercanía con el mar. Creo que la maca tiene mucho potencial en el mercado peruano, sobre todo en los maridajes locales. Ese es el sector al que le estamos apuntando», añade.

Aprovechando la visita de Sofía, decidimos realizar algunos maridajes en Zsa Zsa, restaurante del Club Suizo, donde los vinos

de Leyda brillan por sí mismos con muchas opciones del repertorio gastronómico. Empezamos con el Reserva Sauvignon Blanc. Mineralizado, expresivo y aromático. Un buqué de frutas blancas que se entrelazan con cítricos y un sutil carácter herbáceo. Crujiente y fresco por todas partes. Acompañó muy bien el Ceviche Carretillero junto al chicharrón de calamar, choclo y camote glaseado.

Otra opción que escogimos para este vino fue el Tartar de Salmón en salsa ostión, nabo y helado de palta con chips de finas hierbas.





Limpió muy bien la grasitud del salmón y se disfruta en boca de inicio a fin.

Pasamos a los fondos con el emblemático Reserva Pinot Noir que se hace en Leyda. Esta variedad se ha convertido en la obsesión de su enóloga, Viviana Navarrete, quien ha recibido múltiples reconocimientos por su trabajo con esta variedad específica. El 23% del vino pasa por barrica para mantener la esencia del terroir y sus características. Destacan sus notas predominantes de cerezas, frambuesas y arándanos, con un suave picor y un carácter herbá-

ceo. Fresco y jugoso con taninos sedosos y redondeados.

Esta sutileza en especial nos permitió maridarla con Arroz con pato en chicha de jora y cerveza negra, junto al zapallo loche, cilantro, pierna de pato confitada y huevo de codorniz. Una genialidad también fueron los Gnocchis de papa amarilla en salsa de hongos (shiitake, porcón y champiñones) con toques de trufa y parmesano. En definitiva, los vinos de Leyda cumplen con realzar nuestra gastronomía. Date una vuelta por Zsa Zsa y averígualo tú mismo.



Mood Food: En busca de la felicidad

Por Jasmine Rincón Morales*

«No hay nada como respirar profundamente después de reírse tanto. No hay nada en el mundo como un dolor de estómago por las razones correctas». Esta cita de Stephen Chbosky nos recuerda que la risa y la alegría son vitales para nuestra existencia. Pero ¿qué papel juega la comida en esta ecuación? Cada 20 de marzo, el mundo celebra el Día Internacional de la Felicidad, una ocasión perfecta para explorar la relación entre la gastronomía y nuestro estado de ánimo. Más allá del placer inmediato que proporciona un buen plato, descubrimos que la cocina tiene el poder de influir en nuestras emociones gracias a la conexión intrínseca entre nuestros intestinos, nuestro corazón y nuestro cerebro.

Desde tiempos inmemoriales, la comida ha sido un elemento central en la celebración de momentos felices. Ya sea en una reunión familiar, una cena entre amigos o una fiesta, los alimentos se convierten en símbolo de unión y bienestar. Sin embargo, la ciencia respalda esta intuición. Hoy sabemos que existe una compleja red de neuronas en nuestro intestino, a menudo llamada «el segundo cerebro», que está en constante comunicación con nuestro sistema nervioso central. Este diálogo no solo regula aspectos físicos, sino que también impacta directamente en nuestra salud mental. Alimentos que incluyen probióticos, como el yogur o el kimchi, pueden fomentar la producción de neurotransmisores como la serotonina, responsable de regular nuestro estado de ánimo.

La serotonina, en efecto, es conocida como la hormona de la felicidad. Aproximadamente el 90% de la serotonina del cuerpo se produce en el intestino, lo que establece un vínculo claro entre lo que comemos y cómo nos sentimos. Una dieta equilibrada, rica en frutas, verduras y granos integrales no solo satisface nuestras necesidades nutricionales, sino que también puede elevar nuestro estado de ánimo y ayudarnos a combatir la ansiedad y la depresión. Los expertos sugieren que ciertos alimentos, como los plátanos, el chocolate negro y los frutos secos, pueden estimular su producción, aportando así bienestar emocional.

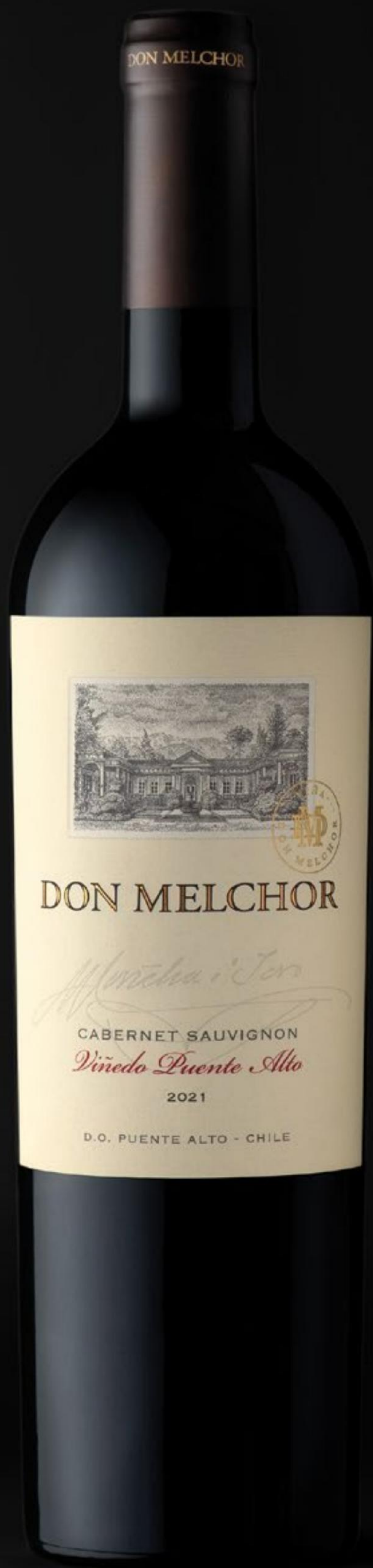
Por otro lado, la dopamina, otro neurotransmisor clave, juega un papel crucial en el sistema de recompensa del cerebro. Cuando disfrutamos de un plato que amamos, nuestro cerebro libera dopamina, creando una sensación de placer y satisfacción. Esto explica en parte por qué ciertas comidas pueden volverse «comida reconfortante» en momentos de estrés: nos ofrecen un alivio inmediato, aunque sea temporal. La creación de sabores complejos, combinaciones innovadoras y la presentación visual de un plato pueden convertirse en un verdadero festín para los sentidos, proporcionando una experiencia que va más allá de lo físico.

Sin embargo, es importante recordar que la búsqueda de la felicidad a través de la comida debe ser equilibrada. El exceso de azúcares, grasas y alimentos ultra procesados puede llevar a un ciclo dañino, donde el placer inmediato se traduce en consecuencias adversas para la salud a largo plazo, incluso fomentando las adicciones. Así, la clave radica en cultivar una relación saludable con la comida, priorizando ingredientes frescos y nutritivos que alimenten tanto el cuerpo como el alma.

La búsqueda de la felicidad puede tener un aliado poderoso en la gastronomía. Al considerar la conexión entre nuestras neuronas intestinales, las hormonas de la felicidad y nuestras elecciones alimenticias, podemos encontrar una forma de nutrir no solo nuestro cuerpo, sino también nuestro espíritu. Este Día Internacional de la Felicidad, celebremos no solo con risas y abrazos, sino también preparando y compartiendo comidas que nos hagan sentir plenos y contentos. «No se puede pensar bien, amar bien, dormir bien, si no se ha cenado bien»



Chef & Sommelier
@thenewsommelier



Almendra y Toro
DON MELCHOR
2021

#1

“VINO DEL AÑO”

**TOP 100 VINOS
DEL MUNDO**

Wine Spectator | 2024

VIÑA CONCHA Y TORO

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

eas

SE IMPONE EN PERÚ

Conversamos con Claudia Eraso, sommelier y formadora, para conocer los objetivos y las novedades que la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS) ha trazado en nuestro país durante este 2025.

Escribe: Valeria Burga





¿Cómo se dio tu acercamiento con Marina Beltrame para abrir un programa de la EAS en nuestro país?

Egresé de la Escuela Argentina de Sommeliers en 2001. Nunca perdí el contacto con Marina a lo largo de los años. Durante la pandemia me anoté para un curso de mate y ella me escribió. Pensé que era por el curso, sin embargo, me sorprendió su propuesta de traer la escuela a Perú. Por supuesto, necesitaba una empresa seria que respalde la parte administrativa y logística. La primera persona en la que pensé fue en Robby, pues estudiamos juntos. Él sugirió que fuera Inés Pezzarini, quien es el pilar empresario de este proyecto que es dirigido por mujeres emprendedoras en el mundo del vino. Así arrancó

la EAS programa Perú. Marina vino a realizar el lanzamiento y desde ese momento todo ha sido muy orgánico. Durante la pandemia, surgió la modalidad semipresencial y asincrónica. Antes no había forma de estudiar a distancia. Este es uno de los puntos que marca la diferencia de la EAS con otras escuelas.

¿Cuál fue el desempeño de tus dos grupos anteriores? ¿Qué aprendizajes te llevas de ellos?

El primer grupo fue el más difícil porque era la prueba piloto y también por estar compuesto de sommeliers ya certificados o que se desempeñaban en servicio. Les pareció bueno el formato, aunque tuve algunos abandonos por el alto nivel de exigencia. El temario que dictamos aquí es el mis-

mo que en Argentina, solo que nosotros lo dictamos en un año. Los exámenes finales se dividen en tres pruebas: teoría, cata y maridaje y la puesta en escena del servicio. Cada instancia es independiente y tiene un puntaje. Estoy muy sorprendida de los resultados, pues algunos alcanzaron la excelencia. En cuanto a mi segundo grupo, considero que fue muy lindo. Tenían otro nivel de expectativa. Y la camada actual son los más chancos que me han tocado. Siempre me piden más aprendizajes. Creo que soy una de las sommeliers más antiguas, con 24 años de experiencia, y tuve que convencer a los participantes a partir de mis conocimientos. Finalmente, en la enseñanza pude encontrar el lugar que más me gusta de la sumillería.

¿De qué manera se compone la currícula?

El sommelier siempre ha estado ligado al vino. Abordamos diversos países del mundo, vitivinicultura y vinificación. Después arrancamos con los productos gourmet. Pasamos por puros, cerveza, aceite de oliva, quesos, destilados, café, té, agua, cacao. Cabe resaltar que muchas de esas clases son dictadas por especialistas en la materia, lo cual nos da un valor agregado.

Este año se suma Gabriela Rovatti. ¿Cuál es su aporte en la EAS?

Gabriela cuenta con formación en enología y también ha llevado la carrera de sommelier. Desde el año pasado sentía que necesitaba un apoyo, pues sumar una voz siempre es necesario y enriquece el discurso ante la audiencia. Ahora que se ha integrado

Gaby, podemos proponer algunas masterclasses con enólogos, agrónomos o especialistas tal como lo hacen en Buenos Aires y Mendoza.

¿En qué consideras que se destaca la EAS de otras escuelas?

La EAS fue pionera en Latinoamérica. Marina tiene veinticinco años en el rubro y un nombre ganado en el mundo de la sumillería y la docencia. Es muy exigente. En Perú nos preocupamos mucho por los productos que se degustan en las catas presenciales, poniendo énfasis en dar productos de alta calidad para enriquecer el conocimiento de los participantes. Del mismo modo, la escuela siempre ha sido precursora de hacer comunidad. De hecho, las catas que se hacen fuera de la currícula son para integrar a las distintas promociones

de la EAS. Asimismo, nuestra currícula siempre está actualizada y se va agregando continuamente material a la plataforma virtual.

¿Qué novedades traen para este 2025?

Estamos empezando con un nuevo grupo este 10 de marzo. Todavía están abiertas las inscripciones para el que esté interesado. También queremos llevar la EAS al interior del país. Por otro lado, la primera masterclass, de varias que realizaremos con nuestros sponsors como Romovi, Riedel, Socossani, etc. ya está programada. Será un taller de cristalería con copas Riedel. Y por supuesto que vamos a apoyar al evento Premium Tasting como cada año. En líneas generales, el foco de este año está en seguir desarrollando los factores que suman a la escuela.



Templo del WHISK

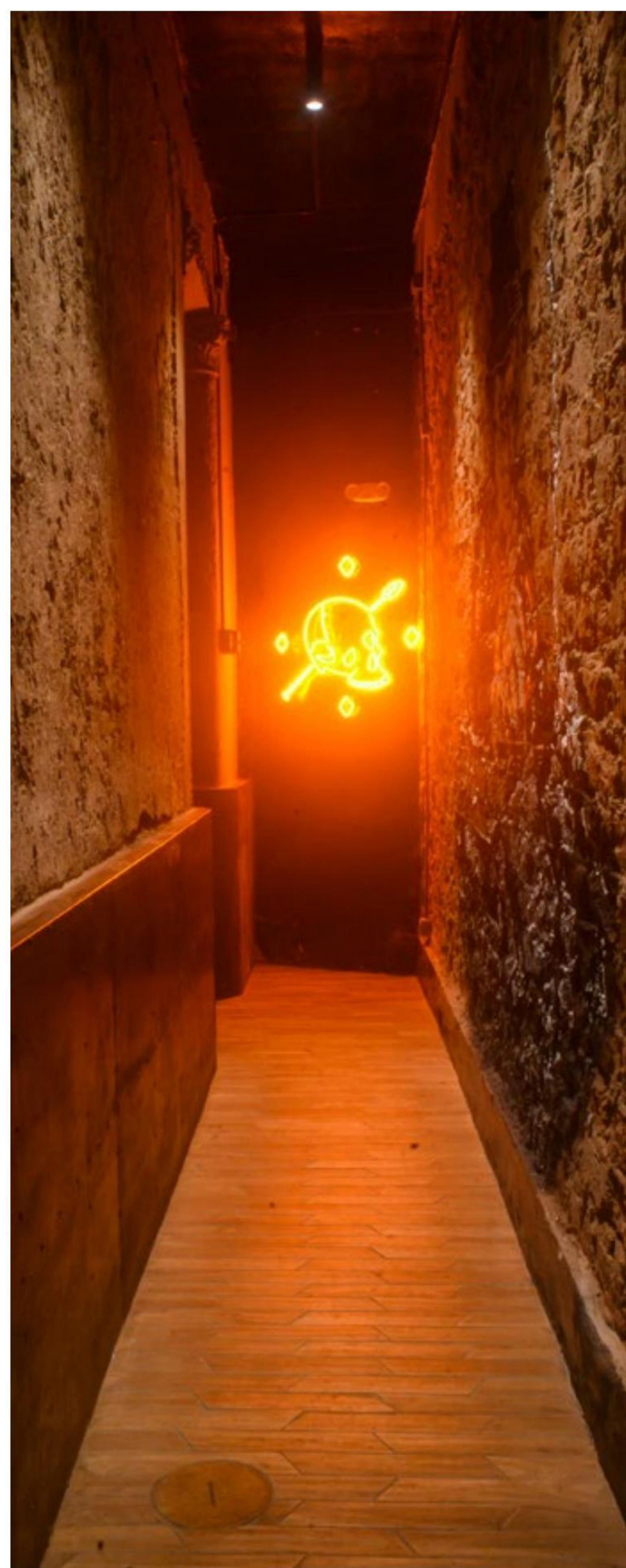


Y

Rob Roy es una apuesta única que tiene como objetivo realzar al whisky, destilado que es sinónimo de prestigio y que nunca pasa de moda. Ivan Echegaray apostó todas sus fichas en impulsar el consumo de esta bebida, pues está seguro de que existen múltiples maneras de disfrutarla. En esta segunda etapa de su bar, revela las nuevas experiencias que trae consigo.

Una casona histórica alberga el primer y único bar especializado en whisky de Lima, aquella bebida predilecta por algunos y sinónimo de prestigio, pero que para otros pasa desapercibida o desentendida. Así nace Rob Roy, una idea de Ivan Echegaray en su afán de impulsar el consumo de este destilado y comprenderlo a fondo. «Quiero enseñarle a la gente que hay mil maneras de probar el whisky», asegura. Rob Roy, en honor a un cóctel que data de finales del siglo XIX, no es solo un bar; es un destino para quienes buscan una experiencia sofisticada y única. En cada escenario, los visitantes son invitados a explorar el fascinante universo del whisky, con opciones que van desde etiquetas clásicas hasta ediciones limitadas y exclusivas.

La primera etapa del bar fue bastante gratificante. Hoy, de la mano del bar manager Miguel Perdomo, alistan una nueva era para el universo de los whiskies. «El objetivo actual es trabajar en insumos y productos peruanos, es decir, materia prima. Esto nos va a llevar a un nivel bastante so-





fisticado para la coctelería de autor. En esta aventura del primer bar que aborda el whisky como su protagonista, Ivan reconoce que ha recibido gratas sorpresas por la aceptación de su carta. Tiene bebidas con diversos perfiles: aperitivos, refrescantes, dulces, especiados. Del mismo modo, una carta de comida con una cocina inspirada en la Robata (parrilla japonesa). Es una propuesta desarrollada por el chef y amigo de la casa, Angelo Aguado, fundador del restaurante Contraste.

Por el lado de las bebidas encontramos That's Life compuesto por Singleton 12 años, Amaro Lucano, toronja rosada y ginger ale. Inspirado en Frank Sinatra, este cóctel desarrolla un perfil refrescante y dulce. Otra opción basada en la historia de Ernest





Hemingway, dulce y aromático, es The Killers (Buffalo Trace infusionado en manteca de cacao, sinsonte, cebada tostada y bitter de cacao). Si te gusta lo cítrico puedes apostar por By The Sea (Grants 12 años, kion, cítricos, albahaca, agua tónica). Por el lado herbal y especiado está Scarface (Tullamore, Gancia rosso, cynar, Luxardo Maraschino y pink Salt) inspirado en Oliver Stone. En total 12 cócteles de autor para ir descubriendo los matices particulares de cada whisky.

Los clásicos reversionados no podían faltar. Allí también hay 12 bebidas que van desde un Boulevardier hasta un Penicilin y, por supuesto, el mítico Rob Roy que es insignia de la casa. El bar también destaca por sus experiencias

denominadas Tasting Flight. Son cuatro propuestas diferentes, las cuales se dividen en Escocia, Japón, Irlanda y Estados Unidos. Cada etiqueta es un viaje que te remonta a los orígenes y al sabor de cada país. Siguiendo esta línea de experiencias, Echegaray nos cuenta que va a sumar una repisa de barricas añejadas con algunas marcas como Black Whisky, Jack Daniel's, Glenfiddich y Singleton. «El propósito es que tengamos estas barricas añejadas y salgan de manera directa al vaso con hielo que es el 'perfect serve' o incluirlo en alguno de los cócteles. Cada marca traerá su propia barrica», señala.

Otra propuesta interesante que se avecina en Rob Roy son las catas maridaje. «Las llamamos experiencias sensoriales. Escogemos tres de las 50 etiquetas exclusivas que tenemos que no existen en Lima. Las maridamos de manera casi perfecta con tres de nuestros snacks y el cuarto paso lo cierra un cóctel de autor con otra etiqueta exclusiva», revela Ivan. «Tenemos las copas Glencairn que son las clásicas de degustación, pero también las Riedel, que son para los whiskies japoneses y para algunas otras experiencias que hacemos», agrega. En Rob Roy todo está cuidado al detalle, inclusive con hielos de esferas y diamantes. Cada presentación es ideal para que el cliente se sumerja en el maravilloso mundo del whisky. Visítalos en Av. Almirante Miguel Grau 170 en Barranco de lunes a sábado (desde las 5:00 pm) y averígualo tú mismo.



Bijou

JOHN ROJAS
ESCON

Bijou es de esos bares que impactan. Vinimos a probar su nueva carta, en la que John Rojas despliega su creatividad en cada uno de los cócteles. Inspirado en la Dama de Cao y en diversos insumos peruanos, ha creado una propuesta que no pasará desapercibida en la industria. Visítalos en Calle Alcanfores 463, Int. E1. Miraflores. Recomendado.

Escribe: Valeria Burga

Ou

YA NDIDA

Hace mucho que no visitaba Bijou, el bar oculto de Miraflores al que considero uno de los mejores de la capital sin ninguna duda. Esta vez vine para probar la nueva propuesta de John Rojas que estará disponible durante todo este año y ya lleva un par de semanas dando de qué hablar. Para esta carta se inspiró en la Dama de Cao, una sacerdotisa que fue encontrada al norte de Perú (Trujillo) llena de joyas. Como Bijou significa joya, la creatividad de John se disparó para crear seis cócteles de su autoría en honor a este personaje. La primera etapa se denomina Despertar con el Soroche Fizz (herbal - fresco) y Colada Tonic (fresco - tropical). El primer cóctel sumamente complejo, con la alquimia del bartender al lograr un equilibrio



entre insumos poco convencionales. Se compone de vodka, Arkano, matcha syrup, tamarindo, limón, agua de azahar, clara de huevo y soda. Bastante fresco y con unos toques herbales para quien prefiere esta onda en los cócteles. Ideal para comenzar el recorrido en Bijou.

Seguimos con el Ritual, donde la dama se conoce a sí misma a través de las bebidas. Tenemos Arazá, un sour semi seco y Cacao-Coco Negroni, un semi seco bitter que me encantó. Siempre disfruto de las reversiones de los negronis, pero en Bijou han escalado a otro nivel con la mezcla de gin, blend de vermouth rosso infusionado en coco & Campari infusionado en cacao. Esta etapa culmina con la Celebración que se compone de Hoy Martini y

Moradita. Finalmente, un cóctel al que llamaron Ah-Qaaray que representa al destilado de agave Aqará. La Laguna Parón, que se muestra en la imagen, no define género; pero decidieron colocar a una mujer para que continúe con el hilo conductor del resto de damas. Ella sostiene al agave que es la insignia del cóctel, específicamente Rito, porque es el que más se asemeja al mezcal.

Luego viene la Experiencia Bijou. Estas son las joyas que representan a cada uno de los socios: diamante (licoroso - floral), rubí (terroso - aromático) y esmeralda (herbal - seco) con perfiles distintos. Lo mejor para mí es la parte de Prescripciones. Un listado de ocho cócteles pensados en los clásicos de siempre, pero elaborados al estilo del autor. John

realmente sorprende en este apartado, pues las sensaciones líquidas parecen los alimentos en honor a lo que fueron creados. Comenzamos con Ta-Malgarita, una bebida algo picante, pero refrescante compuesta de Tequila Don Julio Blanco, maíz, bijao, sinsonte y limón. Siguió Tu-Ron Fashioned con Ron Bacardi 8, mantequilla, anís, ajonjolí y miel de frutas. Sin embargo, el mejor de todos y, en general, de la carta entera es Tiramisú. No suelo beber whisky, menos en los cócteles. Eso John lo sabe bien, pero arriesgó con esta propuesta y acertó. La magia de Chivas 13 más el mucílago de cacao, crema de whisky, café, amaretto y haba tonka le dan un perfil dulce y amable que hace que desees repetir el cóctel toda la noche. Lo recomiendo a ciegas.



La creatividad está vigente en cada página de esta nueva carta, inclusive para hablar de los cócteles clásicos que, por supuesto, nunca pasarán de moda. En Bijou están descritos en una tabla periódica, cada uno con una leyenda que te indica los perfiles de sabor, el precio y el nombre del cóctel; así como el año en el que fueron creados. Todos ideales para ser acompañados de la carta de piqueos que, en palabras de Rojas, busca resaltar los insumos peruanos. Probé la tabla de quesos regionales peruanos de Cajamarca y Junín junto al pan focaccia y la Hamburguesa Bijou compuesta de pan artesanal de camote, hamburguesa de carne de res, queso cheddar, pickles, aros de cebolla crujiente y mayonesa ahumada, acompañada de bastones de camote frito.

Algo que me llamó la atención y no podía pasar por alto es la sección Drink for a Cause, donde hay un cóctel compuesto por Ron Flor de Caña 12, Jack Daniel's, taperibá, café, piña, maracuyá y limón. Parte de las ventas de este cóctel se destinan para apoyar albergues de perros en estado de abandono. Además, por tu compra recibirás un beneficio para tu mascota en la Veterinaria Walac. «Esta carta tiene mucho para contar. No solamente hacemos cócteles, sino que transmitimos y representamos un poco de Perú», concluye John. Date una vuelta por Bijou (Calle Alcanfores 463, Int. E1. Miraflores). Me encantó cada propuesta y sus matices. La calidad está asegurada.



Clase Maestra en Ecuador

Por Karen Alvarez Seijas

La convención de coctelería más grande de Sudamérica llega a Ecuador por primera vez. Desde su creación hace 12 años, Clase Maestra ha sido un evento destacado en Perú y Chile. Por primera vez, Ecuador será el tercer país en acoger este importante encuentro de coctelería. Como mencionan sus fundadores, Manuel Cigarrostegui y Franco Cabachi: «No pretendemos cambiar el rumbo de la coctelería, pero sí vamos a despertar a quienes lo harán». En los últimos años, la plataforma ha reunido a más de cuatro mil asistentes, incluyendo estudiantes de bar, bartenders profesionales, dueños de bares, marcas aliadas y entusiastas del mundo de las bebidas, quienes han participado en charlas, talleres y eventos con 'Guest bartenders' en bares aliados.

Esta edición se llevará a cabo en Guayaquil del 22 al 24 de abril, convirtiendo a la ciudad en el epicentro de la coctelería durante esos días. Uno de los objetivos de este encuentro es dar impulso a ciudades cuya industria del bar está en pleno proceso de crecimiento, y Guayaquil representa un ejemplo claro de este potencial emergente. A lo largo de su evolución, Clase Maestra se ha transformado en una plataforma integral que no solo exhibe las últimas innovaciones en el mundo de la coctelería, sino que también fomenta la interacción entre expertos del sector y el público general haciendo crecer a los adeptos a esta comunidad.

Los eventos de capacitación en técnicas y tendencias de coctelería están ganando cada vez más relevancia en todo el mundo, y están motivando a los profesionales del sector a alcanzar un mayor nivel de profesionalismo, creando cartas que estén acorde con las nuevas tendencias, adaptándose siempre al público de la ciudad. Esto, a su vez, contribuye a elevar y mantener viva la coctelería de la región. Andrés Oña, un referente de la industria en Ecuador, comenta sobre la evolución de este sector en el país: «Considero que Ecuador ha avanzado considerablemente en gastronomía, y la coctelería no es la excepción. Contamos con bares especializados, restaurantes que ofrecen una amplia variedad de cócteles y bartenders cada vez más capacitados y apasionados. Además, la variedad de bebidas alcohólicas que llegan al mercado impulsa el desarrollo de nuestra actividad. Los bares y bartenders están entusiasmados por participar en Clase Maestra».

En cuanto al ambiente coctelero en Guayaquil, Piter Mera, embajador de Ron Flor de Caña para Ecuador, señala lo siguiente: «La evolución comenzó en 2017, cuando llegaron al país exponentes y expertos internacionales en coctelería para dictar

talleres y charlas dando oportunidad a que bartenders de Guayaquil y otras ciudades del país asistieran. Este fue un punto de inflexión clave, ya que permitió comprender qué es la coctelería a nivel global. A partir de ahí, se realizaron los primeros eventos para la industria, y las marcas comenzaron a apoyar el crecimiento del sector con diferentes Brand Ambassadors».

Adicional a las charlas, se llevarán a cabo eventos exclusivos en bares aliados, donde bartenders internacionales invitados compartirán sus mejores cócteles. Si eres bartender o simplemente un aficionado al mundo de las bebidas, te recomiendo empezar a planear tu ruta de bares en Guayaquil, ya que habrá oportunidades únicas para disfrutar de la coctelería de alto nivel. Estos son algunos de los bares que no puedes perderte:

En Guayaquil:

- Acorde (@acorde.ec)
- Nicanor (@nicador)
- Juliana (@juliana.gye)
- Mixxo (@mixxo.bar)
- Casa Cabanna (@casacabanna.ec)

Si decides extender tu visita y dirigirte a Quito, también te sugiero visitar estos bares:

- Chosen Bar (@chosen_bar)
- Ocho Café (@ochocafeuio)
- Black Rabbit (@blackrabbitcumbaya)
- La Barra (@labarrauio)

Este evento representa un hito trascendental para la coctelería en Ecuador, consolidándose como una plataforma que no solo educa, sino que impulsa el desarrollo y la integración de la región en la escena global de la coctelería. Siguiendo el lema de Clase Maestra, «es hora de despertar a los que cambiarán el rumbo de la coctelería en el país». Este encuentro se convierte en una llamada a la acción, un momento clave para los apasionados y visionarios de la coctelería que están listos para transformar el futuro del sector en Ecuador. ¡El cambio está en marcha y tú puedes ser parte de él!



Escorihuela Gascón

GRAN RESERVA

CHARDONNAY

"DESDE EL CORAZÓN DE NUESTRA FINCA EN
AGRELO NACE ESTA LÍNEA GRAN RESERVA, LA
CUAL REFLEJA LA MÁXIMA EXPRESIÓN DEL
TERROIR JUNTO A LA CALIDAD, COMPLEJIDAD Y
ELEGANCIA DE LOS VINOS ELABORADOS CON LOS
FRUTOS OBTENIDOS."



A bartender with dark hair, wearing a black blazer over a white t-shirt, is focused on pouring a dark liquid from a bottle into a glass through a copper funnel. The background shows a bar with shelves of glasses and warm lighting. In the foreground, a brown leather bottle with a label that reads "GRAN KAFKA" sits on the bar. The text "GRAN KAFKA" is overlaid in large white letters on the right side of the image.

GRAN KAFKA

SE APODERA
LAS BARRA



GRAN KAFA triunfa en las pastelerías y en los mejores bares peruanos. Uno de ellos es Sayani, donde protagoniza diversos cócteles de la carta Raíces. Frank Alvarado nos presenta tres propuestas que debes probar en tu próxima visita. Toma nota.

Escribe: Valeria Burga

Fotos: Daniel Yong

Locación: Sayani (Calle Alcanfores 680, Miraflores)

IN
A
DE
AS



Inclusive, en diversas oportunidades, GRAN KAFA estuvo en las manos de grandes bartenders que participaron del World Class», nos cuenta.

Viktoria conoció a Frank Alvarado tras la barra de Astrid & Gastón en 2013. Frank, que siempre ha tenido inclinación y predilección por el producto peruano, ha empleado GRAN KAFA en Santería y ahora en Sayani, donde es Bar Manager y desarrolla toda la carta bajo su autoría. «Debemos apostar por lo que tenemos a la mano. Existen muchas variedades de café para todos los gustos y es importante resaltar su consumo. En Santería le di mucho foco a GRAN KAFA dentro de un concepto más temático ligado

En la edición anterior contamos la historia de GRAN KAFA, el licor de café que se ha apoderado de diversas pastelerías del país, pero que comenzó su camino en las barras. Viktoria Gereta, su creadora, siempre tuvo la ambición de difundirlo por todos los bares posibles. Todo comenzó cuando decidió apuntarse para un concurso de cócteles. Conversando nuevamente con ella, rememoró la historia que le dio el gran salto al éxito.

«Quería presentar el licor solo, pero me dijeron que debía estar incluido en un cóctel. Tomé clases con un amigo que también me impulsó a participar. Lo llamé el 'plum negro', pisco con GRAN KAFA al estilo del ruso negro. Era la única mujer junto a los cracks de aquella época. Gané el premio a la mejor presentación. Así empecé a hacerme conocida. Fui de barra en barra ofreciendo el producto, hasta llegar a más de 100 locales en la actualidad no solo en Lima, sino también en Cusco y Arequipa.





a lo ritual, sin embargo, aquí en Sayani el producto es el protagonista», asegura.

Antes de culminar el 2024, lanzó por todo lo alto la carta Raíces, enfocada en productos que crecen en distintos ecosistemas. Uno de ellos son los bosques amazónicos. Por eso hay un cóctel con este nombre y, por supuesto, contiene GRAN KAFA. De un perfil especiado y afrutado, se acompaña de ron, pisco albilla, plátano, amaro, cacao y café. En boca presenta ligeras notas tropicales, aunque el café resalta sobremanera. El cacao actúa como un buen complemento y lo dulce proviene del plátano. Es uno de los cócteles principales, según menciona Frank. Lo sirve junto a tres chocolates,

cada uno para maridar con las distintas sensaciones que ofrece la bebida. Una genialidad.

Probamos otro llamado Montañas, enfocado a más de 3.000 metros sobre el nivel del mar, donde el destilado, Aqará de agave, es uno de los protagonistas. El café, el mango y las notas de hoja de coca redondean la propuesta, otorgándole toques ahumados que dejan brillar a GRAN KAFA. Para el último cóctel no podía faltar un clásico. En Sayni lo hacen con cacao, un poco de cold brew y se complementa con vodka. Hablamos del Espresso Martini, mi favorito hasta el momento. Frank logra que sea único. Volveré por otro la próxima vez. Siempre con GRAN KAFA, un producto que impone calidad.

25 años de Juvé & Camps

Enrique Durández estuvo por Perú para celebrar los 25 años de Juvé & Camps en este mercado junto a su importador y distribuidor oficial, Lc Group. Desde su posición como Director de Ventas, nos cuenta más sobre esta casa de vinos espumosos que lleva 200 años produciendo cava de excelencia.

Escribe: John Santa Cruz

¿Cuánto cuesta afianzar una marca en un mercado tan gastronómico como este?

Cuesta mucho porque, cuando eres líder en un mercado, te sale rivalidad. Estamos orgullosos y muy contentos de que la familia Juvé lleva 25 años apoyando este mercado junto a Lc Group, un importador fantástico que nos apoya mucho. Seguimos manteniendo el liderazgo si hablamos de espumosos de calidad. Es una de las cavas más vendidas de este país y sumamente reconocida.







¿Con cuántas etiquetas cuentan en Perú?

Una de las más importantes es Essential Púrpura. Tenemos el Pinot Noir rosado, que es de los pocos elaborados de espumoso de cava dentro de la Denominación de Origen. También hay un proyecto muy interesante que es lanzar la gama de Finca d'Espells, nuestros vinos tranquilos. Los espumosos son vinos con una segunda fermentación y ahora vamos a sacar una nueva generación. Después quisiera recalcar que contamos con una bodega en Ribera del Duero con la marca Pagos de Anguix.

¿Cómo recomiendas experimentar los espumosos con la cocina peruana?

La comida peruana marida muy bien con la acidez y la burbuja fina de los espumosos. Siempre digo que va con todo dependiendo de la ocasión. Me gusta con Reserva La Familia, porque esta etiqueta tiene una historia.

Háblame puntualmente sobre la elaboración de esta Reserva La Familia

Reserva La Familia empezó a producirse en 1976 y fue Brut Nature el que salió al mercado. Durante ese año era el cava que tomaba la familia, sin adición de azúcar, con las uvas tradicionales autóctonas del Penedés: Xarello, Macabeo y Parellada. Entonces, cuando la familia vio la apreciación de los clientes, lo sacaron al mercado. Brut Nature, gran reserva, más de 36 meses de crianza en botella, más



las uvas autóctonas lograron el éxito de la marca de la familia Juvé. El crecimiento también es sostenido porque están explorando otras Denominaciones de Origen.

Comercialmente hablando, ¿cómo percibes el mercado peruano?

El mercado peruano es muy

atractivo. Tienen un turismo increíble que va de la mano con la extraordinaria gastronomía. Cuando me hospedo en los hoteles, me cuentan que gracias a la fuerza de la marca y al importador que tenemos, Lc Group, es que nos va tan bien. Cada vez crecemos más en Perú. Eso nos parece increíble.



Inteligencia artificial en la gastronomía sostenible

Por Rosa Bonilla*

La inteligencia artificial (IA) está revolucionando diversos sectores y la gastronomía sostenible no es una excepción. Recordemos que la sostenibilidad en la gastronomía busca minimizar el impacto ambiental, reducir el desperdicio de alimentos y promover prácticas agrícolas responsables. ¿Se pueden lograr estos objetivos con herramientas de IA? La respuesta es sí. Una de las principales aplicaciones de la IA en la gastronomía sostenible es la optimización de la cadena de suministro. Mediante el análisis de datos, la IA puede predecir la demanda de productos alimenticios, lo que permite a los proveedores y distribuidores ajustar sus inventarios y reducir el desperdicio.

Por ejemplo, empresas como IBM están utilizando la IA para crear modelos predictivos que ayudan a los agricultores a determinar el mejor momento para cosechar sus cultivos, maximizando la frescura y minimizando el desperdicio. Startups como Winnow Solutions han desarrollado sistemas que utilizan IA para monitorear y reducir el desperdicio de alimentos en las cocinas comerciales. Estos sistemas pesan los desechos y analizan los datos para identificar áreas de mejora, ayudando a los chefs a replantear sus cartas de comida.

La agricultura de precisión es otra área donde la IA está marcando la diferencia. Sensores inteligentes y drones equipados con IA pueden monitorear la salud de los cultivos en tiempo real, detectando plagas, enfermedades y deficiencias nutricionales de manera temprana. Esta información permite a los agricultores

tomar medidas preventivas y reducir el uso de pesticidas y fertilizantes, promoviendo una producción más sostenible.

Además, la IA está siendo utilizada para crear alternativas alimentarias sostenibles. Algoritmos de aprendizaje automático están siendo empleados para desarrollar recetas de alimentos plant-based que imitan el sabor y la textura de productos de origen. Empresas como Impossible Foods y Beyond Meat están liderando esta innovación, ofreciendo opciones más sostenibles y saludables para los consumidores. Otro ejemplo destacado es el restaurante Azurmendi en España, donde el chef Eneko Atxa ha creado un menú completamente generado con IA. Uno de los platos resultantes fue la 'espuma de coliflor con manzana y caviar de balsámico', un plato innovador, sostenible y exitoso.

Se estima que la implementación de la IA en la gestión de residuos alimentarios puede reducir el desperdicio de alimentos en un 40%. Además, el uso de IA en la agricultura de precisión puede aumentar la eficiencia del uso de recursos en un 20%. Nada menos.



Especialista en desarrollo sostenible
@catadonacata





LIMAQ

Taberna Criolla

Gracias a la extraordinaria acogida de su propuesta gastronómica, Limaq Bar, del bartender peruano Joel Chirinos, amplía su horario y evoluciona a Limaq Taberna Moderna, ofreciendo almuerzos que destacan por el mismo cuidado y calidad que han hecho célebre su carta de cócteles de autor.

Detrás de Limaq está Joel Chirinos, ganador del premio Summum 2023 al Best Bartender y el único peruano en conquistar dos veces el prestigioso World Class (2014 y 2016). Ha trabajado en High Five, un bar habitual en la lista del 50 Best del mundo y el mejor bar de Japón según Asia 's 50 Best Bars 2019. Con una trayectoria destacada, Joel ha consolidado a Limaq como un lugar que redefine la coctelería premium en el país. A partir de ahora, también ofrecerá almuerzos, manteniendo el mismo estándar de excelencia



que caracteriza cada una de sus creaciones. Desde las 12:30 p. m., los comensales podrán disfrutar de la nueva carta de almuerzos de Limaq, diseñada como un homenaje a los sabores tradicionales de Lima, pero con un giro moderno y sofisticado.

Entre las opciones destacan los ceviches frescos que resaltan lo mejor de nuestro mar. También el Limaq Tartar compuesto por bonito del día, alioli de rocoto ahumado, palta, cushuro y crocante de tapioca. Un clásico que no pasa de moda por aquí al igual que los Langostinos al ajillo. Este es uno de los clásicos y de mis preferencias en la carta. En cuanto a los fondos, recomendamos la pizza hawachana con masa madre crocante, salchicha

huachana, piña en almíbar y arúgula. ¡Una mezcla sorprendente! Otros platos emblemáticos son el lomo saltado al estilo Limaq, arroz meloso de mariscos, chaufa amazónico y sudado de vongole. Para cerrar la experiencia, el menú incluye un postre del día como la chirimoya nitro, una propuesta que combina chirimoya en dos texturas con manjar de olla. Extraordinario.

No cabe duda de que Limaq es una oda a Lima en cada plato. Este nuevo menú es una invitación a disfrutar de los sabores de siempre, pero con un toque de sofisticación que refleja la evolución y fusión constante de nuestra querida capital. Además, no solo conserva su famosa carta de cócteles de autor, sino que tam-



bién ha incluido una selección curada de vinos premium que complementan perfectamente esta nueva experiencia gastronómica. Probar la coctelería de Joel Chirinos es imprescindible. Por ello me animé a dar un tour por las creaciones y reversiones que sostienen su variada carta.

Comenzamos con Perricholi. Este cóctel especiado se compone de Tequila Don Julio blanco, Mezcal alipus, licor de fresas, cordial de sandía, bittered sling. Ideal para los que gustan de nuevas sensaciones. Algo que me llama la atención de Limaq es la promoción que realizan hacia el pisco, nuestro destilado



de bandera. Me dejé llevar por Limapolitan, una reversión al Cosmopolitan que todos conocemos. Lleva Pisco Viñas de Oro quebranta, cordial de frambuesas y extracción de bolaina negra amazónica. También está Limaq Punch por si eres amante de los perfiles más dulces y cítricos. Se compone de Pisco Viñas de Oro Italia, reducción de piña, Pikcha, Fever tree mediterranean y aire de piña. Lo mejor de la lista es el Cominao, uno que quería probar hace tiempo. Visualmente atractivo y en el paladar no se queda atrás. Esta combinación de Pisco Viñas de Oro Acholado, cordial de maíz morado y especias junto al popcorn al nitrógeno líquido elevan totalmente la experiencia. Un dato no menor son los mocktails. Hoy, la tendencia de las

bebidas sin alcohol son igual de elaboradas. En Limaq le dieron en el clavo con ello para los que desean disfrutar sin culpas.

A partir de ahora, Limaq Taberna Moderna los espera desde las 12:30 p. m. para que disfruten de esta nueva etapa, donde seguirá creando experiencias inolvidables. Los almuerzos van de 12:30 p. m. a 5:00 p. m. (de martes a viernes) y el bar atiende de 12:30 p. m. a 11:00 p. m. (de martes a jueves). Los viernes y sábados se quedan hasta las 2:00 am. Puedes realizar tu reserva en Mesa 24/7 o al WhatsApp +51 940022868. Síguelos como @limaqbar. Fusionando tradición y modernidad en cada bocado y en cada sorbo.

A FUEGO VIVO

Tierra del Fuego lanzó su propuesta de verano y estuvimos allí para descubrir las novedades. Carolina Biggio, propietaria, nos cuenta más detalles al respecto.

Escribe: María Elena Cárdenas



En el corazón de Miraflores, específicamente en el Óvalo Gutiérrez, se encuentra Tierra del Fuego, un restaurante ideal para los amantes de las carnes y los sabores ahumados. Con una propuesta gastronómica innovadora y audaz, su cocina se define por su esencia rústica y por las técnicas tradicionales de cocción. Basada en el cilindro, las brasas y el leño, que son parte de su identidad, ofrece sabores intensos y ahumados, resaltando la calidad de cada ingrediente. La experiencia culinaria en Tierra del Fuego es única, donde el fuego es el protagonista, aportando textura, aroma y un carácter distintivo a cada plato; sobre todo en las carnes y el chanchito al cilindro que es un clásico.

El restaurante es propiedad de Carolina Biggio junto a sus socios Rafael, Eric y Fernando. Ella pone toda su pasión y expertise en el mundo de los restaurantes, hoteles





y bebidas en general. Carolina estudió en Perú y trabajó en el Hotel Meliá Lima para luego viajar a Tenerife, Islas Canarias, en un hotel y posteriormente en una agencia de viajes. A su regreso, ingresó al restaurante Las Brujas de cachiche, donde se encargaba de los eventos y de manejar el Bar Huaringas, conocido por sus Pisco Sours de frutas. Allí inició su amor por los restaurantes, bares y servicios.

He tenido la oportunidad de estar varias veces en el restaurante, pero esta vez fuimos a probar especialmente la carta denominada 'Los de temporada', donde han apostado por una propuesta basada en productos marinos. Los créditos de esta nueva carta son para David Astorga, el chef ejecutivo, quien es el creador de estos platos con las ideas que Carolina y su equipo aportaron. El resultado ha sido sorprendente, por lo

que algunos de los platos se quedarán en la carta de invierno.

Empezamos nuestra experiencia con el carpaccio de pulpo al olivo con chips de tapioca. Lograr

el punto de cocción perfecto del pulpo es un reto, sin embargo, en esta ocasión lo consiguieron. Además de la crema de olivo, el plato tiene varios ingredientes que aportan suavidad como la palta, las alcaparras acidez y el tocino la nota crujiente. Continuamos con las conchas acevichadas a la parrilla, las cuales reflejan el uso del fuego. Siempre he creído que las conchas son un ingrediente noble, capaz de brillar en cualquier preparación. Aquí, la acidez del ceviche, el sutil ahumado de la parrilla y el toque crujiente de la masa frita crearon una combinación irresistible, transformando las conchas en un verdadero manjar.

Llegó el momento del tercer plato. Crujientes por fuera, tiernos y jugosos por dentro. Así se presentan estos langostinos crocan-





tes con dúo de salsas: acevichada y ajo picante. Cada pieza es una explosión de texturas con una fritura limpia, es decir, sin rastro ni olor a aceite, y un dorado perfecto que anticipa el festín de

sabores que llega con el plato. La salsa acevichada, fresca y cítrica, despierta el paladar con su equilibrio entre acidez y cremosidad, mientras que la salsa de ajo picante añade un toque justo de intensidad que realza cada bocado. Juntas crean un contraste irresistible. Este debería ser un must para quien vaya a Tierra del Fuego.

Cerramos con el risotto marino acompañado de pulpo a la parrilla. El agua de la cocción del pulpo es utilizada para hacer el risotto. Con esto consiguen que tenga una nota marina muy sutil que conjuga con la delicadeza del plato. La coctelería también juega un papel relevante en Tierra del Fuego. Su barra ofrece desde cócteles clásicos hasta creaciones de autor. Probamos un refrescante Cherry Bourbon con Jim Beam, jugo de naranja, limón y un toque de granadina, seguido por el Tro-

pical Cuban en base a Ron Rubio, pulpa de piña golden, luxardo y jarabe de granadina; hasta llegar al delicioso Jungla de Fuego, una mezcla de Ron Rubio, licor de banana, triple sec, crema de coco y zumo de limón.

Tierra del Fuego es un restaurante que organiza eventos como Wine Time. En este espacio, los comensales pueden disfrutar de una selección ilimitada de vinos en horarios especiales mientras prueban los platos de su carta. Se pueden hacer eventos privados como catas, cumpleaños, etc. Tienen un segundo piso que se habilita para esos casos y una terraza en el tercero. Si les provoca algo con fuego, humo y leña, este restaurante los espera. Atienden de lunes a jueves de 12:30 pm a 12:00 am y viernes de 12:30 pm a 1:00 am. Los Domingos van de 12:30 pm a 5:00 pm. ¡No te pierdas de esta experiencia!





¿Por qué la historia llamó “brujas” a las mujeres cerveceras?

Por Silvia de Tomás

Si te pidieran imaginar a una bruja, es probable que la visualices con un sombrero puntiagudo, un caldero humeante, una escoba y un gato negro. Pero, ¿y si te dijera que esa imagen clásica podría tener su origen en las antiguas mujeres cerveceras? Esta conexión revela un pasado cervecero femenino y una narrativa de estigmatización y poder. En la Europa medieval, la elaboración de cerveza era una tarea femenina. Las ‘alewives’, como se les conocía en Inglaterra, elaboraban cerveza en casa y la vendían para sustentar a sus familias. Cada elemento asociado con la imagen de una bruja tenía una función práctica: el sombrero puntiagudo llamaba la atención en los mercados; la escoba indicaba que había cerveza a la venta; la olla grande servía para infundir granos y convertir almidones en azúcares fermentables. El gato alejaba a los roedores de los granos. Estas mujeres no solo elaboraban cerveza, sino que manejaban negocios y eran económicamente independientes.

Sin embargo, cuando la industria cervecera se profesionalizó, los hombres comenzaron a desplazarlas. En un contexto de superstición y control social, muchas fueron acusadas de brujería, vistas como una amenaza económica y social. La caza de brujas, que alcanzó su apogeo entre los siglos XV y XVII, se centró en mujeres independientes, parteras, curanderas y cerveceras. El *Malleus Maleficarum*, un infame manual publicado en 1487, reforzó la idea de que las mujeres que desafiaban el statu quo eran peligrosas. Las cerveceras, con su independencia económica y su conocimiento práctico, fueron blanco fácil de la estigmatización. En esa época, estas mujeres no comprendían la ciencia detrás de la fermentación. Sabían que al dejar reposar una mezcla de cereales y agua, esta burbujeaba y se transformaba en una bebida alcohólica. Usaban lo que llamaban ‘la madre de la cerveza’, un residuo de fermentaciones anteriores con levadura activa.

No fue hasta 1857, cuando Louis Pasteur descubrió que la fermentación era causada por microorganismos, que se comprendió científicamente el proceso. Este hallazgo revolucionó la industria cervecera, permitiendo un control preciso de la calidad y desmitificando un proceso que durante siglos estuvo envuelto en superstición. Si alguna vez hacer cerveza fue motivo de persecución, ¿qué significa hoy para una mujer elegir esta profesión con libertad y pasión? Creo firmemente que toda niña o mujer debe ser libre de escoger la carrera que le llene el alma, sin prejuicios ni limitaciones de género. Ser cervecera es como ser chef: ambas profesiones transforman ingredientes simples en experiencias memorables, combinando arte, técnica y pasión. Un chef diseña platos equilibrando sabores, texturas y presentaciones. Una cervecera hace lo mismo, pero en una copa. Seleccionamos ingredientes como quien elige los mejo-

res productos, proyectamos aromas y sabores con precisión, equilibrando amargor, dulzura, alcohol y cuerpo.

El color de la cerveza revela las maltas utilizadas; la espuma, como un emplatado perfecto, debe ser atractiva y persistente; la carbonatación aporta frescura, como un toque final que transforma el bocado. Investigamos, experimentamos y afinamos nuestras recetas, igual que un chef en su cocina. Pero hay un paso crucial que define la calidad final: la fermentación. Como un panadero cuida su masa madre, nosotros vigilamos la fermentación con atención y paciencia. Es un proceso vivo, donde las levaduras transforman los azúcares en alcohol y CO₂. Cuidarla es como cuidar un guiso a fuego lento, sabiendo que el tiempo y las condiciones adecuadas son clave para un resultado excepcional. Somos chefs de cerveza. Más allá de títulos como especialistas o maestras cerveceras, nuestra labor se traduce en investigación y aprendizaje constante, creando algo que une a las personas en torno a una mesa, una barra o una conversación compartida.

Hoy quiero conmemorar a todas las cerveceras del mundo que he tenido el honor de conocer. Salud por su resiliencia, su amor y esas grandes cervezas que elaboran con el mismo espíritu que siglos atrás llevó a muchas mujeres a ser injustamente llamadas brujas. Mi admiración también va para las cerveceras de la Pink Boots Society, mujeres que no solo elaboran cerveza, sino que abren camino, inspiran y transforman la industria a través de la educación. En Perú, quiero reconocer a las mujeres que están al frente de cervecerías excepcionales, demostrando que el talento no conoce límites: Delia, Caños del Santero, Limamanta, Memorias, Invictus, Vagabundos, Jack Vled, Trium, Candelaria y mi propia cervecería, Two Broders. Cada una no solo produce cerveza, sino que fermenta cambio, innovación y comunidad.

Pero la historia no termina aquí. La industria cervecera sigue evolucionando y, con ella, el papel de las mujeres que la impulsan.

¿Qué sigue? Tal vez nuevas técnicas, estilos inesperados o un liderazgo aún más visible. Lo cierto es que la cerveza, como la historia, siempre está fermentando algo nuevo. Y quizás la próxima gran revolución cervecera también lleve el sello de una mujer apasionada por este arte milenario. ¡Salud!



Jueza de Cervezas Nacional
acreditada por BJCP
@silviadetomas



INCONSCIENTE

SAUVIGNON BLANC

MERLOT ROSÉ

CRIOLLA

MALBEC



 Compra en línea en www.maderomarket.pe |  [maderomarketperu](https://www.instagram.com/maderomarketperu)

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DANINO



Emblema Criollo

La familia Queirolo se abre paso con sus piscos y vinos en diversos restaurantes de la capital. En definitiva, han encontrado a su compañero perfecto en la comida criolla. Uno de esos points es 'El rincón que no conoces'. Aquí nuestra experiencia.

Escribe: Valeria Burga
Fotos: Daniel Yong

El sueño de la abuela de Elena Santos era tener un espacio donde se vendieran todo tipo de dulces y postres. Por ello, su madre, Teresa Izquierdo, comenzó esta aventura culinaria con un salón de té hace 46 años atrás para ser exactos. Ella siempre estuvo ligada a la cocina. Así fue ganando un nombre entre los sibaritas de la capital. «La gente le comenzó a pedir comida criolla. Le decían que tenía el poder en las manos y que cuando las cosas son buenas, el éxito llega solo», relata Elena, quien





hoy está a cargo del restaurante. Comenzó con un plato cada día: papa rellena, papa a la huancaína, entre otras cosas ligadas a lo criollo. Y para elegir el nombre, quería algo relacionado con un rincón, una especie de huarique. Fueron saliendo diversas propuestas hasta que surgió 'El rincón que no conoces'.

«Comenzamos a ganar popularidad por el boca a boca y porque mi mamá era conocida por mucha gente, sobre todo entre los aficionados a los caballos de paso. Cuando falleció, remodelé el restaurante y emprendí este rumbo para honrar su memoria. Aquí le rindo homenaje a su vida y al talento que tenía en la cocina con un repertorio criollo que no pasa de moda». La esencia de 'El rincón que no conoces' es elaborar un plato emblemático cada día de la semana. Cuentan con una carta de aproximadamente 15 platos, pues cocinan a diario. Por el lado de las bebidas, están los clásicos del pisco: Pisco Sour, chilcanos y sus variaciones. En cuanto a los vinos, hay una selección predominante de las etiquetas peruanas, pues Elena considera que debemos impulsar el producto local y maridarlo con nuestra cocina.

Entre ellos está Intipalka de la familia Queirolo, con quienes

llevan trabajando desde hace 15 años. Por ello, los maridajes en esta ocasión fueron con su Pisco Intipalka Quebranta y el vino Intipalka Malbec. «Lo que me gusta de la marca es que promueven la tradición familiar. Considero que la calidad de sus vinos ha mejorado mucho», asegura. Comenzamos la experiencia con una causa de langostinos bañada de salsa golf, muy adaptada a las tendencias gourmet de hoy. Fue perfecto con un Pisco Sour de Quebranta, un clásico. Un pisco de buena estructura, suave, con notas a nueces y fruta pasa.

Después fue el turno de los fondos. Aquí Elena apostó por invitarnos un seco de cabrito junto al osobuco con tacu tacu. Ambos ideales para maridar con un vino Malbec que aquí en Perú no tiene pierda. Un final del vino levemente especiado. En general, equilibrado, con taninos suaves y de mucha presencia de fruta. Acompaña bien los platos criollos que hay por aquí. Si vienes a 'El rincón que no conoces', no puede faltarte el Cuarteto Criollo. La mezcla de cau cau, carapulcra, ají de pollo, frejol con seco y arroz es espectacular. Definitivamente, un point para visitar más de una vez. Los encuentras en José Bernardo Alcedo 363, Lince.



¿Concursos internacionales vs estándares peruanos?

Por Livio Pastorino Wagner*

En una conversación con el recordado Ing. Francisco Cutipé Angulo Vargas, uno de los catadores más experimentados, durante un descanso en la cata del Concurso Nacional de Pisco del 2009, me preguntó: ¿Cómo hacen esos Piscos que ganan medallas en el extranjero? ¿Cómo y quién los evalúa? Una pregunta que, sin duda, muchos nos hacemos. Para participar en cualquiera de esos eventos, hay que pagar una cuota de ingreso y también una cuota por la cantidad de muestras. Las categorías dependen del concurso. En algunos casos, mezclan los destilados de uva transparentes con los añejados, lo que, en el caso del Pisco, significa ingresarlo a una categoría que no es la correcta, porque nuestro destilado es un destilado transparente no añejado. Solo se puede evaluar con los destilados transparentes de uva. Aunque se pague, eso no garantiza que esos Piscos obtengan una medalla.

En los concursos de Perú, país del Pisco, los productores están divididos en regiones. Existen cinco regiones pisqueras con Denominación de Origen, cada una con una Asociación de Productores que organiza la recepción de muestras para enviarlas a la Comisión Nacional del Pisco (CONAPISCO), organismo encargado de la realización de estos concursos que se dividen en dos categorías. Los más importantes son el nacional y los regionales, ya que los concursos distritales se realizan únicamente en algunas zonas. Las muestras con puntajes por encima de 80 puntos pasan al concurso nacional, pagando un derecho por participar.

En Perú es donde estas evaluaciones tienen valor porque los jueces conocen el producto a la perfección. Algunos son productores, enólogos, especialistas, sumilleros con una experiencia de más de 20 años. Curiosamente, los Piscos que ganan en los concursos en el exterior no ganan aquí. En Noches de Cata, grupo al que pertenezco, hay lectores que nos han escrito cuando hemos catado Piscos

que han ganado medalla en el exterior y con nosotros no llegaron al puntaje mínimo de 80. Una cata es subjetiva, hedonística. Aparte de esto, habría que ver qué capacitación tienen esos jueces con respecto al Pisco, en cuántas horas de cata han participado. ¿Saben que contamos con ocho cepas y tres tipos de piscos? ¿Conocen el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco? ¿Los defectos? Les aseguro que no.

Aunque los concursos internacionales contribuyen a la difusión global del Pisco, es fundamental que quienes evalúan este destilado único comprendan plenamente sus características distintivas. Esto no significa que los jueces internacionales carezcan de profesionalismo; más bien, es una invitación a profundizar en la riqueza y singularidad del Pisco para garantizar evaluaciones justas. Un paso importante sería la creación de talleres internacionales sobre el Pisco, liderados por especialistas peruanos, para asegurar que su evaluación sea acorde con los estándares de nuestra Denominación de Origen.

A veces me da la impresión de que nosotros mismos desmerecemos el trabajo de nuestros catadores de Pisco. Pareciera que los catadores en el exterior son mejores porque no son de Perú, pero la pregunta es: ¿tienen más conocimiento sobre el Pisco?

No dudo de que sean grandes profesionales y jueces probos, pero ¿dominan el tema? En Perú tenemos grandes Mojoneiros de Pisco y de Vino (como se les llamaba en el siglo XVI). Por eso, ¡pongamos las cosas en su lugar! ¡Hasta la próxima!



Sommelier, Especialista y Catador de Pisco
Registro: CRDO-PISCO 2020 RCO-034-2011
www.liviopastorino.com
@elmagozurdo

PIONEROS EN EL VALLE DE UCO

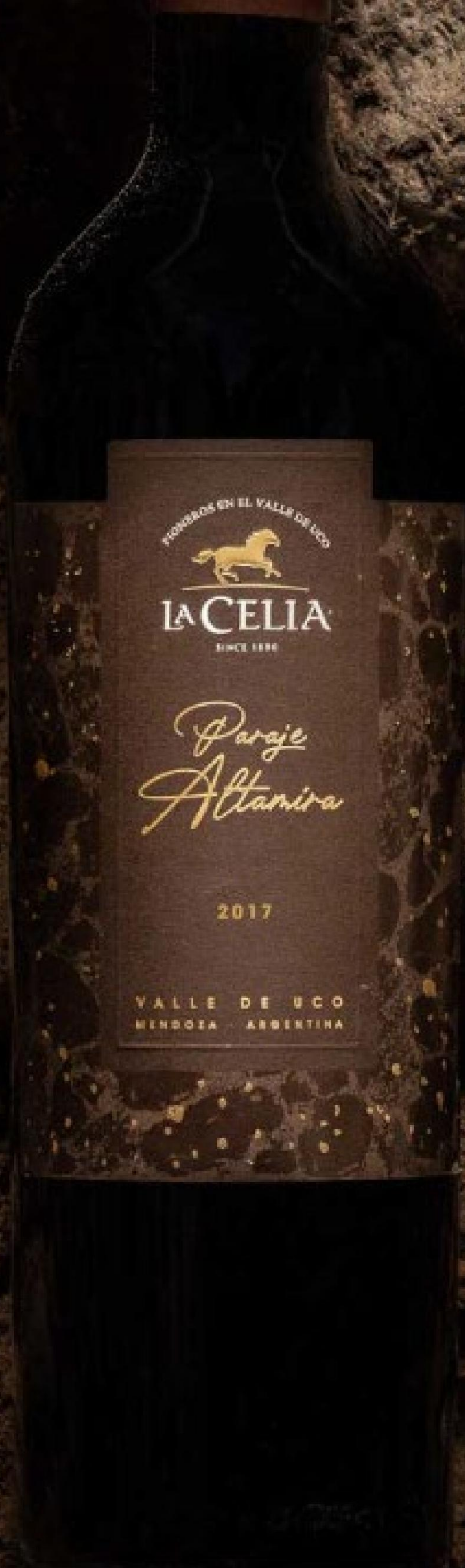


LA CELIA

SINCE 1890

**Más de 130 años
creando vinos de
excelencia**

Importado y Distribuido por
L.C. GROUP SAC



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

ÚNICO
CONDOMINIO
CON **FINANCIAMIENTO** DIRECTO
HASTA 10 AÑOS

La Jolla
ASIA · PERÚ





Esta REVISTA fue DESCARGADA de JAROCHOS. Puedes
accesar a nuestro GRUPO PRINCIPAL en TELEGRAM a través
del Grupo de paso

@PurgatorioJarocho
<https://t.me/purgatoriojarocho>

En Jarocho NO promovemos ni incentivamos el uso inadecuado de autoría intelectual, solo compartimos material que ya se encuentra en Internet con una simple búsqueda en cualquier buscador o en sitios como PDFMagazine, WordlMagz, etc.
Si piensas que se están socavando tus derechos de autor mándanos un mensaje (con previa identificación como portador de los derechos sobre el material reclamado) solicitando la retirada del material.